Operating Instructions

HOB

GB







English,1 Русский, **14** **Қазақша**,29

RO 642 TOIRFH
7HKRO642 DO X RU/HA
7HKRO 642 TOX RU/HA
7HKRO 642 D X RU/HA
7HKRO 642 TO B RU/HA
7HKRO 642 D Z RU/HA
7HKRO 642 TO Z RU/HA

Contents



WARNING!

GB

- WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.
- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- WARNING: If the surface in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.

Installation

GB

! Before operating your new appliance please read this instruction booklet carefully. It contains important information concerning the safe operation, installation and maintenance of the appliance.
! Please keep these operating instructions for future reference. Pass them on to any new owners of the appliance.

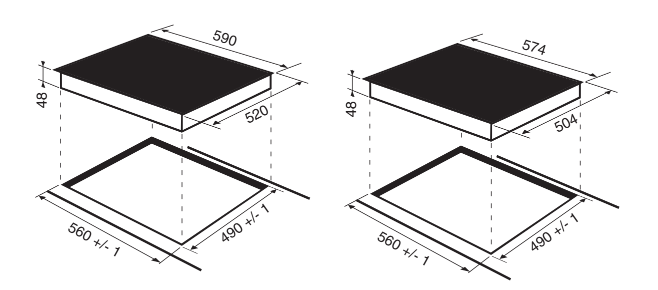
Positioning

! Keep all packaging material out of the reach of children. It may present a choking or suffocation hazard (see Precautions and tips).
! The appliance must be installed by a qualified professional in accordance with the instructions provided. Incorrect installation may cause harm to people and animals or may damage property.

Built-in appliance

Use a suitable cabinet to ensure that the appliance functions properly.

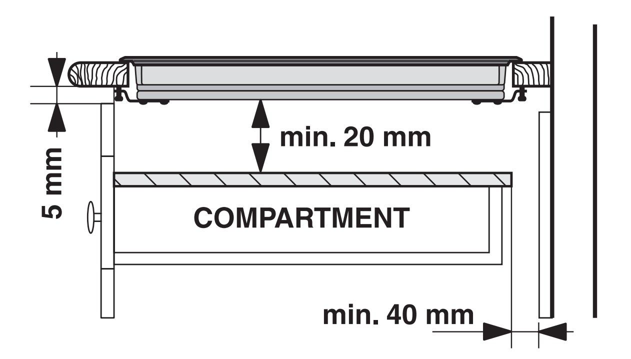
- The supporting surface must be heat-resistant up to a temperature of approximately 100°C.
- If the appliance is to be installed above an oven, the oven must be equipped with a forced ventilation cooling system.
- Avoid installing the hob above a dishwasher: if this cannot be avoided, place a waterproof separation device between the two appliances.
- Depending on the hob you want to install, the cabinet must have the following dimensions (see figure):

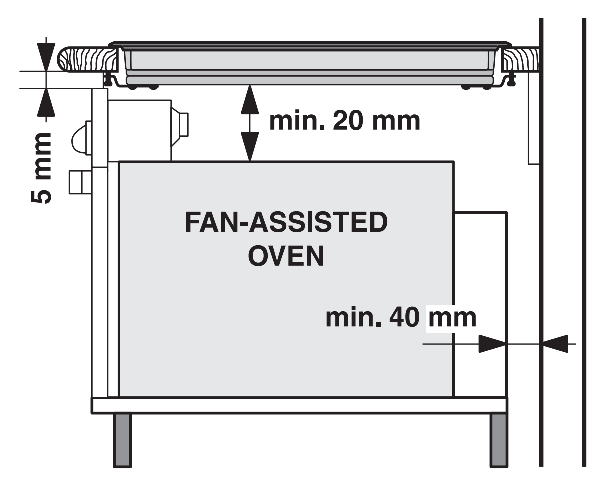


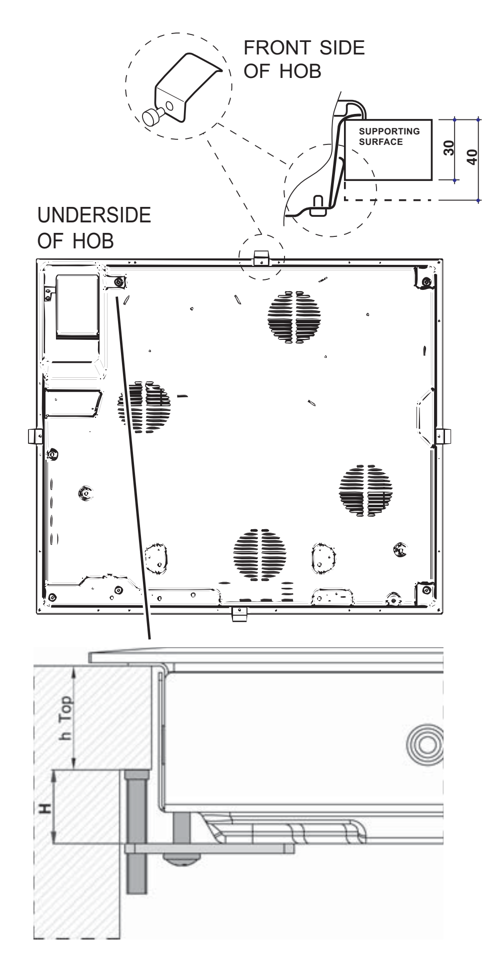
Ventilation

To allow adequate ventilation and to avoid overheating of the surrounding surfaces the hob should be positioned as follows:

- At a minimum distance of 40 mm from the back panel.
- So that a minimum distance of 20 mm is maintained between the installation cavity and the cabinet underneath.
- Kitchen cabinets adjacent to the appliance and taller than the top of the hob must be at least 600 mm from the edge of the hob.







Fixing

The appliance must be installed on a perfectly level supporting surface.
Any deformities caused by improper fixing could affect the features and operation of the hob.

The thickness of the supporting surface should be taken into account when choosing the length of the screws for the fixing hooks:

- 30 mm thick: 17.5 mm screws
- 40 mm thick: 7.5 mm screws

Fix the hob as follows:
1. Use short flat-bottomed screws to fix the 4 alignment springs in the holes provided at the central point of each side of the hob.
2. Place the hob in the cavity, make sure it is in a central position and push down on the whole perimeter until the hob is stuck to the supporting surface.
3. For hobs with raised sides: After inserting the hob into its cavity, insert the 4 fixing hooks (each has its own pin) into the lower edges of the hob, using the long pointed screws to fix them in place, until the glass is stuck to the supporting surface.

! The screws for the alignment springs must remain accessible.

! In order to adhere to safety standards, the appliance must not come into contact with electrical parts once it has been installed.

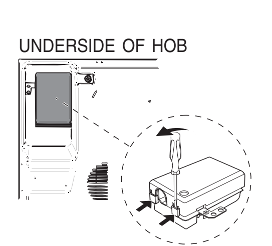
! All parts which ensure the safe operation of the appliance must not be removable without the aid of a tool.

Electrical connection

! The electrical connection for the hob and for any built-in oven must be carried out separately, both for safety purposes and to make extracting the oven easier.

Terminal board

On the lower part of the appliance there is a connection box for the different types of electricity supply (the picture is only an indication and is not an exact representation of the purchased model).



Single-phase connection

The hob is equipped with a pre-connected electricity supply cable, which is designed for single-phase connection. Connect the wires in accordance with the instructions given in the following table and diagrams:

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
230-240V 1+N ~ 220-240V 1+N ~ 50/60 Hz	⏚ N L	⏚ : yellow/green N: the two blue wires together L: brown and black together

Other types of connection

If the mains supply corresponds with one of the following:
Voltage and mains frequency
- 400V - 2+N ~ 50/60 Hz
- 220-240V 3 ~ 50/60 Hz
- 230-240V 3 ~ 50/60 Hz
- 400V - 2+2N ~ 50/60 Hz

Separate the wires and connect them in accordance with the instructions given in the following table and diagrams:

Voltage and mains frequency	Electrical cable	Wire connection
400V - 2+N ~ 50/60 Hz 230-240V 3 ~ 220-240V 3 ~ 50/60 Hz	⏚ N L1 L2	⏚ : yellow/green; N: the two blue wires together L1: black L2: brown
400V - 2+2N ~ 50/60 Hz	⏚ N1 N2 L1 L2	⏚ : yellow/green; N1: blue N2: blue L1: black L2: brown

If the mains supply corresponds with one of the following:
Voltage and mains frequency
- 400V 3 - N ~ 50/60 Hz

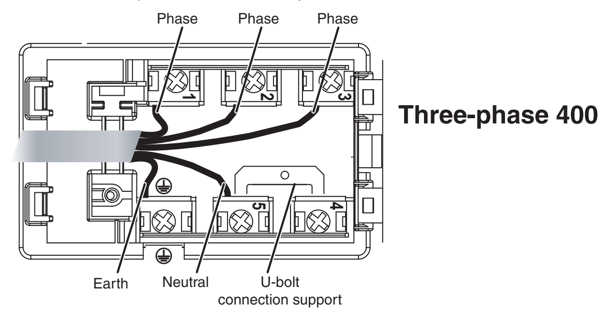
proceed as follows:

! The cable provided is not suitable for the following types of installation.

1. Use a suitable supply cable, H05RR-F or higher, with the right dimensions (cable cross section: 25 mm).
2. To open the terminal board, use a screwdriver as a lever under the side tabs of the cover (see Terminal board picture).
3. Loosen the cable clamp screw and the terminal board screws in accordance with the type of connection required and position the connection supports as shown in the following table and diagrams.
4. Position the wires in accordance with the information given in the following table and diagrams and connect the appliance by tightening all the screws for the springs as much as possible.

Voltage and mains frequency	Electrical connections	Terminal board
400V 3-N ~ 50/60 Hz	1 L1, 2 L2, 3 L3, 4–5 N, ⏚	Three-phase 400

5. Secure the power supply cable by fastening the cable clamp screw, then put the cover back on.



Connecting the electricity supply cable to the mains

If the appliance is being connected directly to the electricity mains an omnipolar switch must be installed with a minimum opening of 3 mm between contacts.

! The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it is fully compliant with safety regulations.

Before connecting the appliance to the power supply, make sure that:

- The appliance is earthed and the plug is compliant with the law.
- The socket can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the data plate located on the appliance itself.
- The voltage falls within the range of values indicated on the data plate.
- The socket is compatible with the plug of the appliance. If the socket is incompatible with the plug, ask an authorised technician to replace it. Do not use extension cords or multiple sockets.

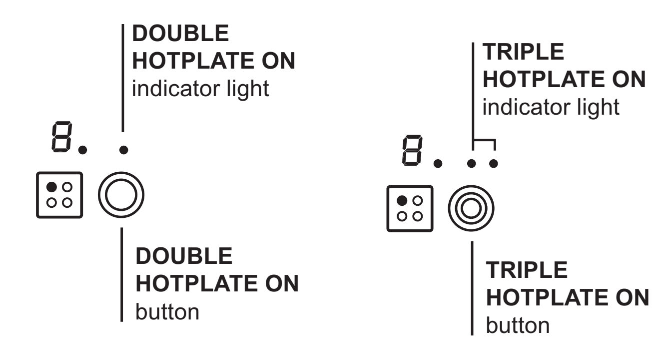
! Once the appliance has been installed, the power supply cable and the electrical socket must be easily accessible.
! The cable must not be bent or compressed.
! The cable must be checked regularly and replaced by authorised technicians only.
! The manufacturer declines any liability should these safety measures not be observed.

! Do not remove or replace the power supply cable for any reason. Its removal or replacement will void the warranty and the CE marking. INDESIT does not assume liability for accidents or damage arising from replacement/removal of the original power supply cable. Replacement can only be accepted when carried out by personnel authorised by INDESIT and using an original spare part.

Extendable cooking zones

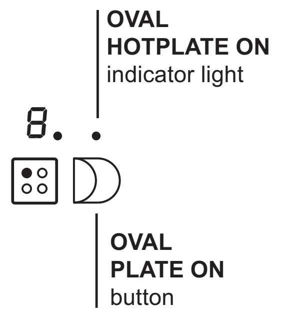
Certain models are fitted with extendable cooking zones. These may be circular or oval and may vary in their extensibility (they may be double or triple hotplates). A list of controls is given below (these controls are only present in models with the extendable cooking zone option).

Circular extendable hotplate



- **DOUBLE HOTPLATE ON** button switches on the double hotplate (see Start-up and use).
- **DOUBLE HOTPLATE ON indicator light shows the double hotplate has been switched on.**
- **TRIPLE HOTPLATE ON** button switches on the triple hotplate (see Start-up and use).
- **TRIPLE HOTPLATE ON indicator light shows the triple hotplate has been switched on.**

Oval extendable hotplate

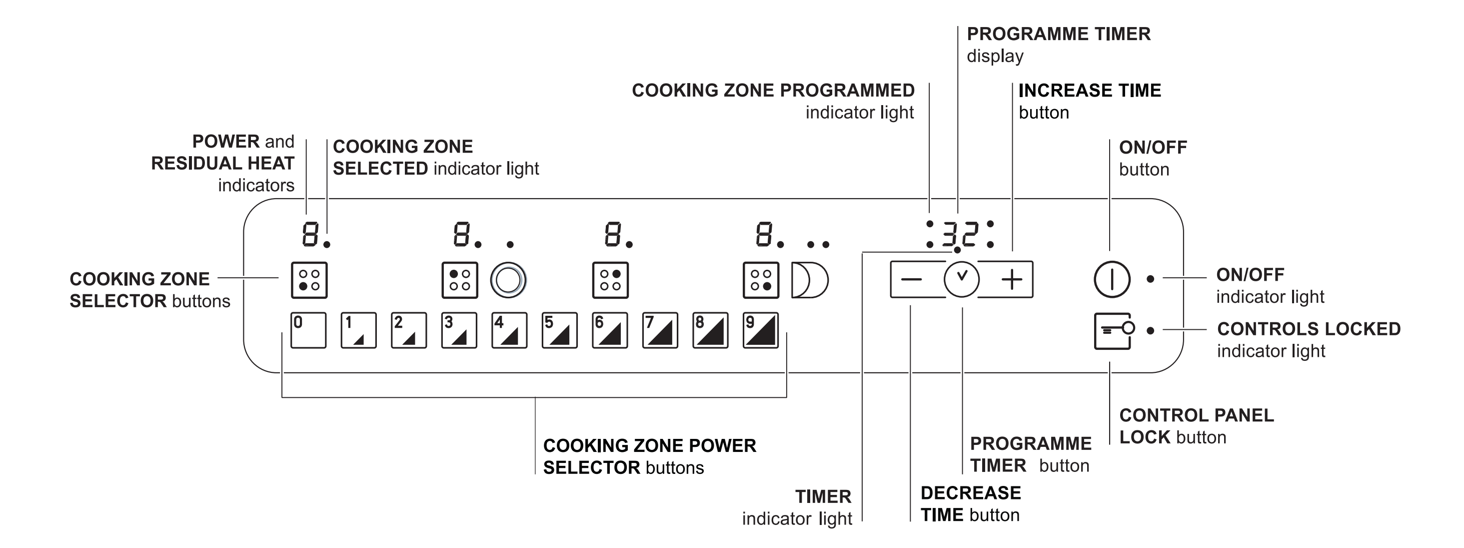


- **OVAL HOTPLATE ON** button switches on the oval hotplate (see Start-up and use).
- **OVAL HOTPLATE ON** indicator light shows the oval hotplate has been switched on.

Description of the appliance

Control panel

The control panel described in this manual is only a representative example: it may not exactly match the panel on your appliance.



- **INCREASE TIME** button increases the time value set on the timer (see Start-up and use).
- **DECREASE TIME** button decreases the time value set on the timer (see Start-up and use).
- **COOKING ZONE SELECTOR** button shows a particular cooking zone has been selected and therefore various adjustments are possible.
- **COOKING ZONE SELECTOR** button is used to select the desired cooking zone.
- **POWER** indicator provides a visual display for the current heat level.
- **ON/OFF** button switches the appliance on and off.
- **ON/OFF** indicator light shows whether the appliance is on or off.
- **PROGRAMME TIMER** button controls the cooking programme times (see Start-up and use).
- **PROGRAMME TIMER** display shows which programme has been selected (see Start-up and use).
- **COOKING ZONE PROGRAMMED** indicator lights show which cooking zones are being used during a cooking programme (see Start-up and use).
- **CONTROL PANEL LOCK** button prevents accidental changes to the hob settings (see Start-up and use).
- **CONTROL PANEL LOCK** indicator light shows the control panel has been locked (see Start-up and use).
- **COOKING ZONE POWER SELECTOR** buttons switch on the hotplate and control the power (see Start-up and use).
- **TIMER** indicator light shows that the timer has been activated

! This product complies with the requirements of the latest European Directive on the limitation of power consumption of the standby mode.
If no operations are carried out for a period of 2 minutes, after the residual heat indicator lights turn off and the fan stops (if present), the appliance automatically switches to the "off mode".
The appliance resumes the operating mode once the ON/OFF button is pressed.

Start-up and use

! The glue applied on the gaskets leaves traces of grease on the glass. Before using the appliance, we recommend you remove these with a special non-abrasive cleaning product. During the first few hours of use there may be a smell of rubber which will disappear very quickly.

! A few seconds after the hob is connected to the electricity supply, a buzzer will sound. The hob may now be switched on.

! If the − or + button is pressed for an extended period of time, the display scrolls quickly though the power levels and timer minutes.

Switching on the hob

To switch the hob on, press and hold the button for approximately one second.

Switching on the cooking zones

Each cooking zone is controlled using a selector button and a power adjustment device consisting of power level selector buttons between the values of 0 and 9.

- To begin operating a cooking zone, press the corresponding control button and set the desired power level using the power level selector buttons between 0 and 9.

Switching off the cooking zones

To switch off a cooking zone, select it using the corresponding selector button and:

- Press power level selector button 0: this immediately returns the power setting to 0 and the cooking zone switches off.

Power function

The power function for the cooking zones may be used to shorten heating-up times. Activate and set the power level for the desired cooking zone as described in the previous paragraph. Press and hold the selector button corresponding to the desired cooking zone for at least 2 seconds. The display, the power level indicator, will alternately show the letter "P" and the power level set previously until the desired power level has been reached. Once this level has been reached, the display will revert to showing the set power level.

To deactivate this function, press and hold – for at least 2 seconds - the selector button corresponding to the cooking zone on which the function has been activated; alternatively, select a different power level between 0 and 9 using the power level selector buttons.

Heating elements

Two types of heating element may be installed, depending on the appliance model: halogen and radiant elements.
Halogen elements emit heat via radiation from the halogen lamps they contain.
They have similar properties to gas burners: they are easy to control and reach set temperatures quickly, allowing you to see the power level instantly.
Radiant elements consist of a series of coils which allow heat to be distributed evenly at the base of the cookware, so that all slow-flame cooking may be performed successfully, for example stews, sauces or reheated dishes.

Programming the cooking duration

! All the cooking zones may be programmed simultaneously, for a duration between 1 and 99 minutes.

1. Select the cooking zone using the corresponding selector button.
2. Adjust the power level.
3. Press the programming button. The indicator light corresponding to the selected zone will start flashing.
4. Set the cooking duration using the − and + buttons.
5. Confirm by pressing the button or automatic selection occurs after 10 seconds.

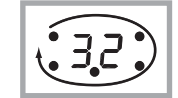
The timer begins counting down immediately. A buzzer sounds for approximately 1 minute and the cooking zone switches off when the set programme has finished.
Repeat the above procedure for each hotplate you wish to programme.

Using multiple programmes and the display

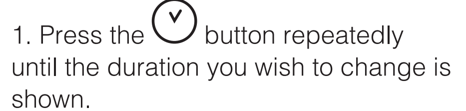
If one or more hotplates are programmed, the display will show the data for the hotplate with the least time remaining, and the light corresponding to the position of the hotplate will flash. The lights corresponding to the other hotplates programmed will be switched on.

To visualise the time remaining for the other programmed hotplates, press the button repeatedly: the time remaining for each hotplate will be shown sequentially in clockwise order, starting from the front left hotplate.

Changing the programme



1. Press the button repeatedly until the duration you wish to change is shown.
2. Use the buttons to set the new duration.
3. Confirm by pressing the button.



To cancel a programme, follow the above instructions.

At step 2, press the − button: the duration decreases progressively until it reaches 0 and switches off. The programme resets and the display exits programming mode.

Timer

The hob must be switched on.
The timer can be used to set a duration up to 99 minutes.

1. Press the programming button until the timer indicator light is illuminated.
2. Set the desired duration using the − and + buttons.
3. Confirm by pressing the button.

The timer begins counting down immediately. When the time has elapsed, a buzzer will sound (for one minute).

Control panel lock

When the hob is switched on, it is possible to lock the oven controls in order to avoid accidental changes being made to the settings (by children, during cleaning, etc.). Press the button to lock the control panel: the indicator light above the button will switch on.
To use any of the controls (e.g. to stop cooking), you must switch off this function. Press the button for a few moments, the indicator light will switch off and the lock function will be removed.

Switching off the hob

Press the button to switch the appliance off.
If the control panel lock has been activated, the controls will continue to be locked even after the hob is switched on again. In order to switch the hob on again, you must first remove the lock function.

"Demo" mode

It is possible to set the hob to a demonstration mode where all the controls work normally but the heating elements do not switch on. To activate the "demo" mode the hob must be switched on, with all the hotplates switched off.

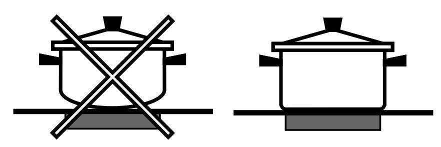
- Press and hold the + and − buttons simultaneously for 6 seconds. When the 6 seconds have elapsed, the ON/OFF and CONTROLS LOCKED indicator lights will flash for one second.

  Release the + and − buttons and press the button;
- The display will show the text DE and MO and the hob will be switched off.
- When the hob is switched on again it will be set to the "demo" mode.

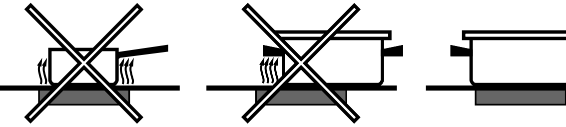
To exit this mode, follow the procedure described above. The display will show the text DE and OF and the hob will be switched off. When it is next switched on, the hob will function normally.

Practical advice on using the appliance

To obtain the best results from your hob:
- Use pans with a thick, flat base in order to fully utilise the cooking zone.



- Always use pans with a diameter which is large enough to cover the hotplate fully, in order to use all the available heat.



- Make sure that the base of the cookware is always clean and dry, in order to fully utilise and extend the life of both the cooking zones and the cookware.
- Avoid using the same cookware which has been used on gas burners: the heat concentration on gas

burners may distort the base of the pan, causing it not to adhere correctly.

Safety devices

Pan sensor

Each cooking zone is equipped with a pan sensor device. The hotplate only emits heat when a pan with suitable measurements for the cooking zone is placed on it. If the indicator light is flashing, it may indicate:
- An incompatible pan
- A pan whose diameter is too small
- The pan has been removed from the hotplate.

Residual heat indicators

Each cooking zone is equipped with a residual heat indicator. This indicator signals which cooking zones are still at a high temperature. If the power display shows H, the cooking zone is still hot. It is possible, for example, to keep a dish warm or melt butter or chocolate. As the cooking zone cools, the power display will show h. The display switches off when the cooking zone has cooled sufficiently.

Overheating protection

If the electronic elements overheat, the hob switches off automatically and F appears on the display, followed by a flashing number. When the temperature has reached a suitable level, this message disappears and the hob may be used again.

Safety switch

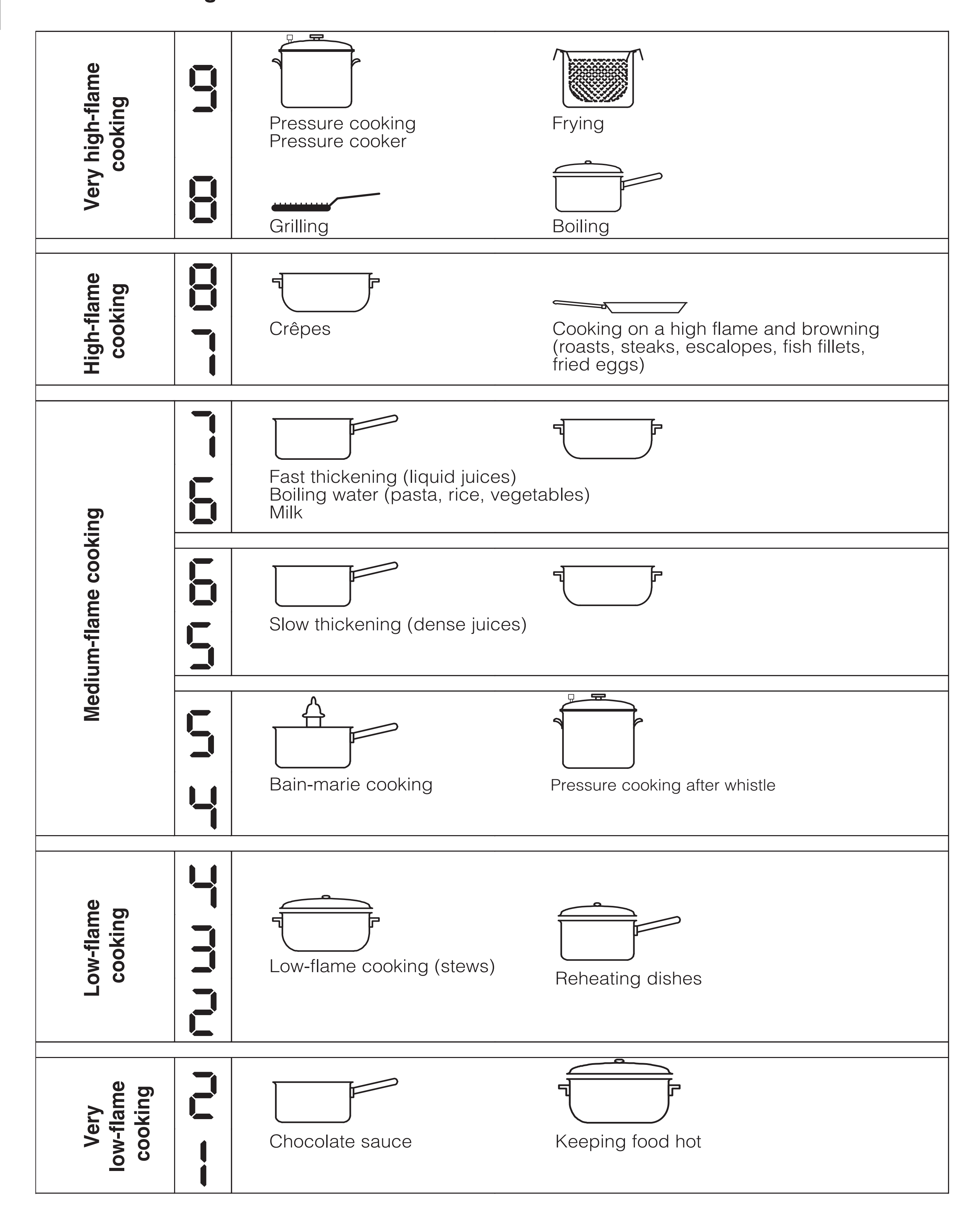
The appliance has a safety switch which automatically switches the cooking zones off after they have been in operation for a certain amount of time at a particular power level. When the safety switch has been triggered, the display shows “0”.
For example: the right rear hotplate is set to 5 and will switch off after 5 hours of continuous operation, while the front left hotplate is set to 2 and will switch off after 8 hours.

Power level	Maximum operating time in hours
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Buzzer

This can also indicate several irregularities:
- An object (a pan, cutlery, etc.) has been placed on the control panel for more than 10 seconds.
- Something has been spilt on the control panel.
- A button has been pressed for too long. All of the above situations may cause the buzzer to sound. Remove the cause of the malfunction to stop the buzzer. If the cause of the problem is not removed, the buzzer will keep sounding and the hob will switch off.

Practical cooking advice



Precautions and tips

GB

! This appliance has been designed and manufactured in compliance with international safety standards. The following warnings are provided for safety reasons and must be read carefully.

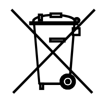
CE This appliance conforms to the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EEC dated 12/12/06 (Low Voltage) and subsequent amendments;
- 2004/108/EEC dated 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent amendments;
- 93/68/EEC dated 22/07/93 and subsequent amendments.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

General safety

! Make sure that the air inlet behind the fan grille is never obstructed. The built-in hob should, in fact, be provided with suitable ventilation for the cooling of the electronic components used in the appliance.

- The appliance was designed for domestic use inside the home and is not intended for commercial or industrial use.
- The appliance must not be installed outdoors, even in covered areas. It is extremely dangerous to leave the appliance exposed to rain and storms.
- Do not touch the appliance when barefoot or with wet or damp hands and feet.
- **The appliance must be used by adults only for the preparation of food, in accordance with the instructions outlined in this booklet. Any other use of the appliance (e.g. for heating the room) constitutes improper use and is dangerous. The manufacturer may not be held liable for any damage resulting from improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
- The glass ceramic hob is resistant to mechanical shocks, but it may crack (or even break) if hit with a sharp object such as a tool. If this happens, disconnect the appliance from the electricity mains immediately and contact a Service Centre.
- Ensure that power supply cables of other electrical appliances do not come into contact with the hot parts of the hob.
- Remember that the cooking zones remain relatively hot for at least thirty minutes after they have been switched off. An indicator light provides a warning when residual heat is present (see Start-up and use).
- Keep any object which could melt away from the hob, for example plastic and aluminium objects, or products with a high sugar content. Be especially careful when using plastic film and aluminium foil or packaging: if placed on surfaces which are still hot, they may cause serious damage to the hob.
- Always make sure that pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
- When unplugging the appliance, always pull the plug from the mains socket; do not pull on the cable.
- Never perform any cleaning or maintenance work without having disconnected the appliance from the electricity mains.
- The appliance should not be operated by people (including children) with reduced physical, sensory or mental capacities, by inexperienced individuals or by anyone who is not familiar with the product. These individuals should, at the very least, be supervised by someone who assumes responsibility for their safety or receive preliminary instructions relating to the operation of the appliance.
- Do not look at the halogen lamps in the cooking zones for long if they are present.
- Do not let children play with the appliance.
- Do not place metal objects (knives, spoons, pan lids, etc.) on the hob as they may become hot.
- **The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.**



Disposal

- When disposing of packaging material: observe local legislation so that the packaging may be reused.
- The European Directive 2002/96/EC relating to Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials inside the machine, while preventing potential damage to the atmosphere and to public health. The crossed-out dustbin is marked on all products to remind the owner of their obligations regarding separated waste collection.
  For further information relating to the correct disposal of exhausted household appliances, owners may contact the public service provided or their local dealer.

Care and maintenance

GB

Switching the appliance off

Disconnect your appliance from the electricity supply before carrying out any work on it.

Cleaning the appliance

! Do not use abrasive or corrosive detergents (for example, products in spray cans for cleaning barbecues and ovens), stain removers, anti-rust products, powder detergents or sponges with abrasive surfaces: these may scratch the surface beyond repair.

! Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

- It is usually sufficient simply to wash the hob using a damp sponge and dry it with absorbent kitchen towel.
- If the hob is particularly dirty, rub it with a special glass ceramic cleaning product, then rinse well and dry thoroughly.
- To remove more stubborn dirt, use a suitable scraper. Remove spills as soon as possible, without waiting for the appliance to cool, to avoid residues forming crusty deposits. You can achieve excellent results by using a rust-proof steel wire sponge - specifically designed for glass ceramic surfaces - soaked in soapy water.
- If any plastic or sugary substances are accidentally melted on the hob, remove them immediately with the scraper, while the surface is still hot.
- Once it is clean, the hob may be treated with a special protective maintenance product: the invisible film left by this product protects the surface from drips during cooking. This maintenance task should be carried out while the appliance is warm (not hot) or cold.
- Always remember to rinse the appliance well with clean water and dry it thoroughly: residues can become encrusted during subsequent cooking processes.

Stainless steel frame (only in models with outer frame)

Stainless steel can be marked by hard water which has been left on the surface for a long time, or by cleaning products containing phosphorus.
After cleaning, it is advisable to rinse the surface well and dry it thoroughly. If water is spilt on the surface, dry it quickly and thoroughly.

! Some hobs have an aluminium frame which is similar to stainless steel. Do not use any cleaning or degreasing products which are not suitable for use with aluminium.

Disassembling the hob

If it is necessary to disassemble the hob:
1. Loosen the screws fixing the alignment springs on each side.
2. Loosen the screws holding the fixing hooks in each corner.
3. Take the hob out of its installation cavity.

! Do not attempt to repair the appliance yourself. If the appliance breaks down, contact a Service Centre.

Technical description of the models

GB

This table provides a model-by-model list of the energy absorption values, type of heating elements and diameters of each cooking zone.

Hobs	**7HKRO 642 D X RU/HA 7HKRO 642 D Z RU/HA**		**7HKRO 642 TO B RU/HA 7HKRO 642 TO Z RU/HA 7HKRO 642 TO X RU/HA RO 642 TOIRFH**	
Cooking zone	**Power (W)**	**Diameter (mm)**	**Power (W)**	**Diameter (mm)**
Back Left	HD 2200/1000	210/140	HT 2300/1600/800	230/180/120
Back Right	H 1400	160	H 1200	145
Front Left	H 1200	145	H 1200	145
Front Right	HD 1700/700	180/120	HO 2400/1500	170x260
Total power	6500		7100	

7HKRO 642 DO X RU/HA	
Power (W)	**Diameter (mm)**
HD 2200/1000	230/180/120
H 1200	145
H 1200	145
HO 2400/1500	170x260
7000	

Key:
H = single hilight
HO = oval hilight
HD = double hilight
HT = triple hilight



Руководство по эксплуатации

ВАРОЧНАЯ ПАНЕЛЬ

RS



English,1



Русский, 14



Қазақша,29

RO 642 TOIRFH
7HKRO642 DO X RU/HA
7HKRO 642 TOX RU/HA
7HKRO 642 D X RU/HA
7HKRO 642 TO B RU/HA
7HKRO 642 D Z RU/HA
7HKRO 642 TO Z RU/HA

Содержание



АЮ 77

ВНИМАНИЕ !

• ВНИМАНИЕ: Данное изделие и его доступные комплектующие сильно нагреваются в процессе эксплуатации.
• Будьте осторожны и не касайтесь нагревательных элементов.
• Не разрешайте детям младше 8 лет приближаться к изделию без контроля.
• Данное изделие может быть использовано детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или без опыта и знания о правилах использования изделия при условии надлежащего контроля или обучения безопасному использованию изделия с учетом соответствующих рисков. Не разрешайте детям играть с изделием. Не разрешайте детям осуществлять чистку и уход за изделием без контроля взрослых.
• ВНИМАНИЕ: Опасно оставлять включенную конфорку с маслом или жиром без присмотра, так как это может привести к пожару.
• НИКОГДА не пытайтесь погасить пламя/пожар водой. Прежде всего выключите изделие и накройте пламя крышкой или огнеупорной тканью.
• ВНИМАНИЕ: Опасность пожара: не оставляйте предметов на варочных поверхностях.
•ВНИМАНИЕ: Еслстеклокерамическая поверхность варочной панели треснула, выключите ее во избежание ударов током.
• Никогда не используйте паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.
• Изделие не рассчитано на влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.

Монтаж

RS

! Важно сохранить данное руководство для его последующих консультации. В случае продажи, передачи изделия или при переезде на новое место жительства необходимо проверить, чтобы руководство оставалось вместе с изделием, для того чтобы его новый владелец мог ознакомиться с правилами эксплуатации и с соответствующими предупреждениями.
! Внимательно прочитаите инструкции: в них содержатся важные сведения о монтаже изделия, его эксплуатации и безопасности.

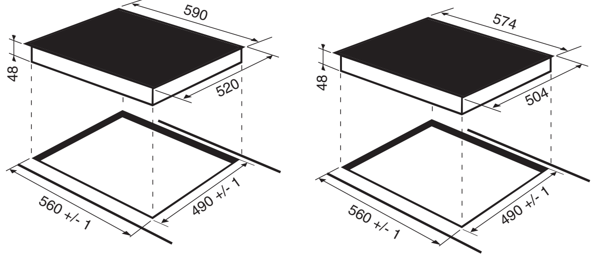
Расположение

! Не разрешаите детям играть с упаковочными материалами. Упаковка должна быть уничтожена в соответствии с правилами сбора мусора (*см. Предосторожности и рекомендации*).
! Монтаж изделия производится в соответствии с данными инструкциями квалифицированными специалистами. Неправильный монтаж изделия может стать причиной повреждения имущества и причинить ущерб людям и домашним животным.

Встроенный монтаж

Для обеспечения исправного функционирования встраиваемого изделия кухонный модуль должен иметь соответствующие характеристики:

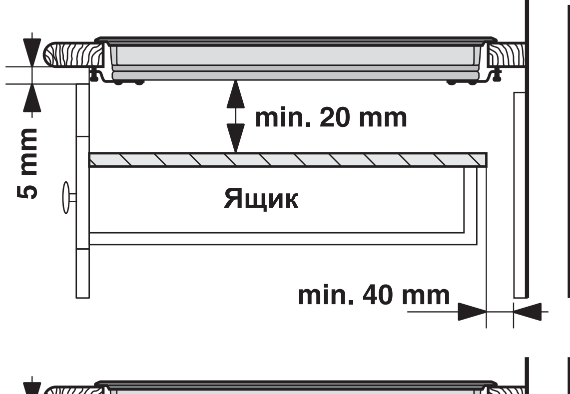
- поверхность кухонного топа должна быть из материала, устойчивого к температуре примерно 100°C;
- если варочная панель устанавливается над духовым шкафом, он должен быть оснащен системой охлаждения с принудительной вентиляцией.
- не рекомендуется устанавливать варочную панель над посудомоечными машинами: при необходимости установите между варочной панелью и посудомоечной машиной герметичную разделительную вставку;
- в зависимости от модели варочной панели, которую вы устанавливаете (*см. схемы)*, размеры ниши в кухонном модуле должны быть следующими:

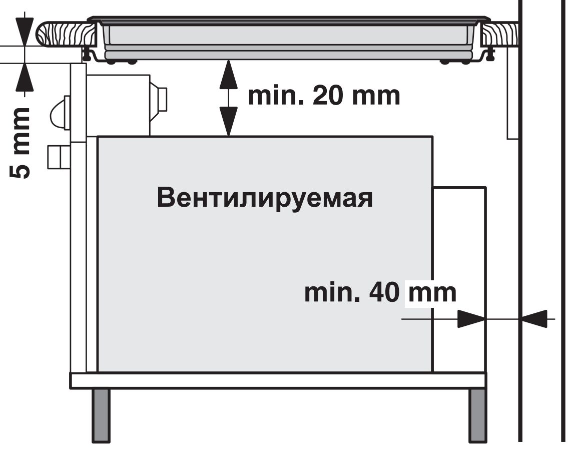


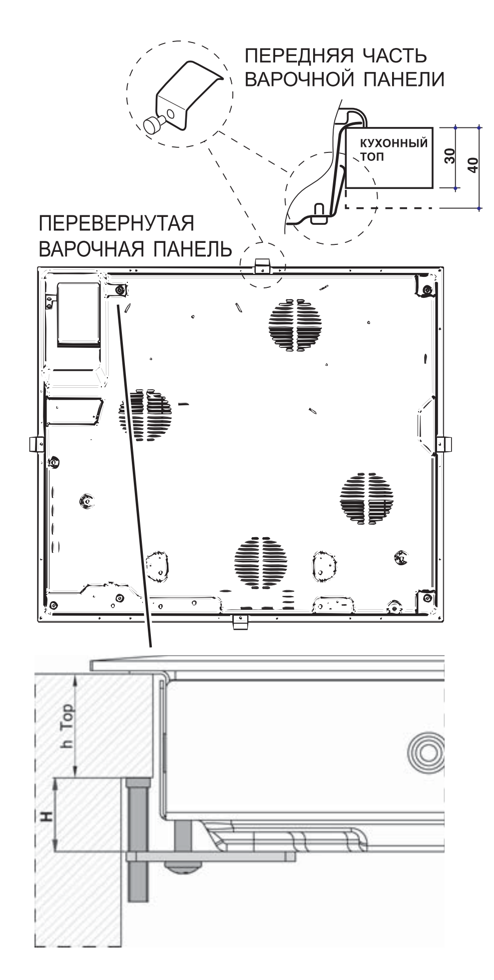
Вентиляция

Для обеспечения надлежащей вентиляции и во избежание
перегрева прилегающих поверхностеи варочная панель должна быть установлена:

- на минимальном расстоянии 40 мм от задней стенки;







- между проемом под варочную панель и расположенным снизу кухонным элементом должно быть расстояние не менее 20 мм.
- Кухонные элементы, расположенные рядом с кухонной плитой, высота которых превышает уровень варочной панели, должны находиться на расстоянии не менее 600 мм от края варочной панели.

Крепление

Изделие должно быть установлено на идеально ровнои поверхности.
Возможные деформации, вызванные неправильным креплением, могут привести к изменениям характеристик и эксплуатационных качеств варочнои панели.

Длина регуляционного винта крепежных крюков регулируется перед началом монтажа по толщине кухонного топа:
- толщина 30 мм: длина винта 17,5 мм;
- толщина 40 мм: длина винта 7,5 мм;

Порядок крепления изделия:
1. При помощи коротких тупых шурупов привинтите 4 центровочные пружины в отверстиях, расположенных по бокам варочнои панели;
2. Вставьте варочную панель в проем в кухонном модуле, выровняите и слегка нажмите в центр вплодь до идеального прилегания варочнои панели к поверхности кухонного топа.
3. для варочных панелеи с боковыми профилями: вставив варочную панели в нишу кухонного модуля, вставьте 4 крепежных крюка (каждыи со своим штифтом) по нижнему периметру варочнои панели, закручивая их длинными острыми болтами до тех пор, пока стекло не будет плотно прилегать к кухонному топу.

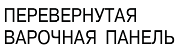
! Важно, чтобы шурупы центровочных пружин оставались доступными.

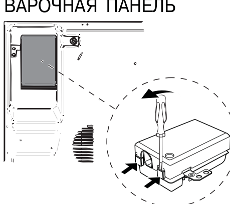
! В соответствии с правилами безопасности после установки изделия в кухонныи модуль должна быть исключена возможность касания к электрическими частями.

! Все защитные элементы должны быть закреплены таким образом, чтобы их можно было снять только при помощи специального инструмента.

Электрическое подключение

! Электрическое подключение варочнои панели и возможного встраиваемого духового шкафа должно выполняться раздельно по причинам безопасности, а так же для легкого съема духового шкафа.





Клеммная колодка
В нижнеи части изделие оснащено колодкои для подсоединения разных видов электропитания (рисунок приводится для примера и может не соответствовать модели вашего изделия).

Монофазное соединение

Варочная панель оснащена сетевым кабелем, рассчитанным на монофазное электропитание. Подсоедините провода в соответствии с таблицеи и приведенным ниже схемам:

Типовое напряжение и частота сети	Электрический провод	Подсоединение проводов
230-240V 1+N ~ 220-240V 1+N ~ 50/60 Hz	⏚ N L	⏚: желто-зеленый; **N**: 2 синий провода вместе на **L**: коричневый вместе с черным

Другие типы соединений

Если электропроводка соответствует однои из следующих характеристик:
Типовое напряжение и частота сети
• 400В - 2+N ~ 50/60 Гц
• 220-240В 3 ~ 50/60 Гц
• 230-240В 3 ~ 50/60 Hz
• 400В - 2+2N ~ 50/60 Гц

Разделите провода и подсоедините проводники в соответствии с таблицеи и приведенным ниже схемам:

Типовое напряжение и частота сети	Электрический провод	Подсоединение проводов
400V - 2+N ~ 50/60 Hz 230-240V 3 ~ 220-240V 3 ~ 50/60 Hz	⏚ N L1 L2	⏚: желто-зеленый; **N**: 2 синий провода вместе на **L1**: черный **L2**: коричневый
400V - 2+2N ~ 50/60 Hz	⏚ N1 N2 L1 L2	⏚: желто-зеленый; **N1**: синий **N2**: синий **L1**: черный **L2**: коричневый

Если электропроводка соответствует однои из следующих характеристик:
Типовое напряжение и частота сети
• 400В 3 - N ~ 50/60 Гц
выполните следующее:

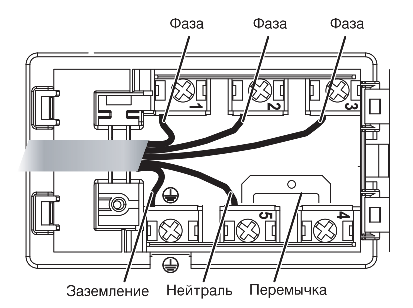
! Возможныи прилагающиися сетевои кабель нельзя использовать для такого типа монтажа.

1. Используите надлежащии сетевои кабель типа H05RR-F или с большим значением, надлежащего размера (сечение кабеля: 25 мм).

2. При помощи отвертки поднимите язычки крышки клеммнои колодки и откроите ее (*см. изображение клеммнои колодки).*
3. Отвинтите прижимнои винт провода и винты зажимов, соответствующих типу необходимого соединения, затем установите соединительные перемычки согласно таблице и приведенным ниже схемам.
4. Расположите проводники согласно таблице и приведенным ниже схемам и подсоедините их, до упора закрутив все винты зажимов.

Типовое напряжение и частота сети	Электропитание	Зажимная коробка
400V 3-N ~ 50/60 Hz	1 2 3 4 5 L1 L2 L3 N	Трехфазный 400

5. Зафиксируите сетевои кабель в специальном кабельном сальнике и закроите крышку.



Трехфазное 400

Подсоединение сетевого кабеля изделия к сети электропитания

В случае прямого подключения изделия к сети необходимо установить между изделием и электрическои сетью многополярныи разъединитель с минимальным расстоянием между контактами 3 мм.

! Электромонтер несет ответственность за правильное подключение изделия к электрическои сети и за соблюдение правил безопасности.

Перед осуществлением электрического подсоединения необходимо проверить следующее:
- сетевая розетка должна быть соединена с заземлением и соответствовать нормативам;
- сетевая розетка должна быть расчитана на максимальную потребляемую мощность изделия, указанную на паспортнои табличке с техническими характеристиками;
- напряжение и частота тока сети должны соответствовать электрическим данным изделия;
- сетевая розетка должна быть совместима со штепсельнои вилкои изделия. В противном случае замените розетку или вилку; не используите удлинители или троиники.

! Изделие должно быть установлено таким образом, чтобы сетевои кабель и сетевая розетка были легко доступны.

! Сетевои кабель изделия не должен быть согнут или сжат.

! Регулярно проверяите состояние сетевого кабеля и при необходимости поручаите его замену только уполномоченным техникам.

! Производитель не несет ответственности за последствия несоблюдения перечисленных выше требовании.

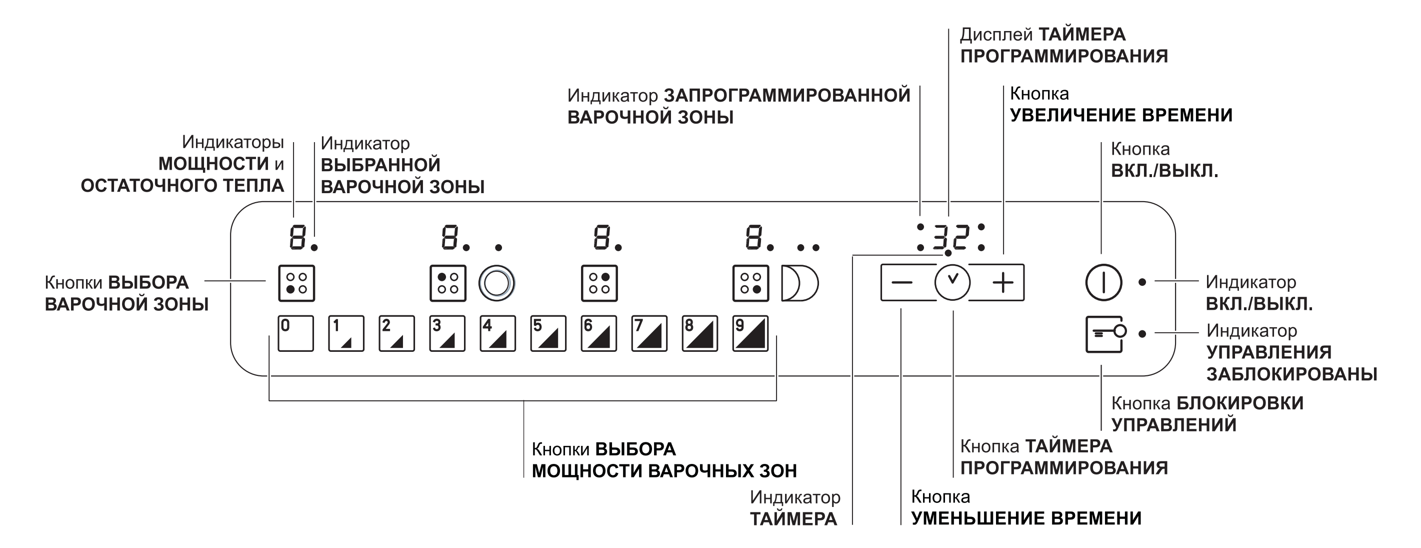
! Категорически запрещается отсоединять и не заменять сетевой кабель. В случае отсоединения или замены сетевого кабеля гарантия на изделие аннулируется, равно как и маркировка ЕС. Компания INDESIT снимает с себя всякую ответственность за несчастные случаи или ущерб, вызванный отсоединением или заменой оригинального сетевого кабеля. Допускается замена только на оригинальный сетевой кабель, выполняемая техником, уполномоченным Компанией INDESIT.

Описание изделия

Панель управления

Панель управления, описание котороi приводится ниже, служит только в качестве примера: она может не в точности соответствовать Вашеi модели.

RS



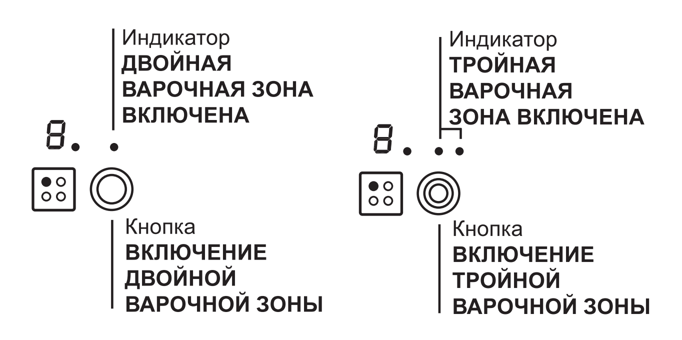
- Кнопка **УВЕЛИЧЕНИЕ ВРЕМЕНИ** для увеличения времени таймера (см. Включение и эксплуатация).
- Кнопка **УМЕНЬШЕНИЕ ВРЕМЕНИ** для уменьшения времени таймера (см. Включение и эксплуатация).
- Индикатор **ВЫБРАННАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА** показывает, что соответствующая варочная зона была выбрана и следовательно возможно произвести настроiки ее функции.
- Кнопка **ВЫБОР ВАРОЧНОI ЗОНЫ** служит для выбора нужноi варочноi зоны.
- Индикатор **МОЩНОСТЬ**: показывает уровень нагрева.
- Кнопка **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)** служит для включения и выключения изделия.
- Индикатор **ON/OFF (ВКЛ./ВЫКЛ.)**: показывает состояние изделия, включено или выключено.
- Кнопка **ТАИМЕР ПРОГРАММИРОВАНИЯ** служит для настроiки продолжительности приготовления (*см. Включение и эксплуатация*).
- Дисплеи **ТАИМЕРА ПРОГРАММИРОВАНИЯ**: показывает различные настроiки программирования (*см. Включение и эксплуатация*).
- Индикаторы **ЗАПРОГРАММИРОВАННЫЕ ВАРОЧНЫЕ ЗОНЫ**: показывают варочные зоны после запуска программирования (*см. Включение и эксплуатация*).
- Кнопка **БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИИ** служит для защиты управлении варочноi панели от случаиных измнении (*см. Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **УПРАВЛЕНИЯ ЗАБЛОКИРОВАНЫ** показывает, что управления заблокированы (*см. Включение и эксплуатация*).
- Кнопки **ВЫБОР МОЩНОСТИ ВАРОЧНЫХ ЗОН** служат для включения варочной зоны и регуляции мощности нагрева (см. Включение и эксплуатация).
- Индикатор **ТАИМЕР** показывает, что таимер включен

! Данное изделие отвечает требованиям новой Европейской Директивы по ограничению энергопотребления в режиме энергосбережения. **Если в течение 2-х минут не производится никаких действий после выключения индикаторов остаточного тепла и вентилятора (если они присутствуют), изделие автоматически переходит в режим «ВЫКЛ.». Возврат изделия в рабочий режим производится кнопкой ВКЛ./ВЫКЛ.**

Расширяющиеся варочные зоны

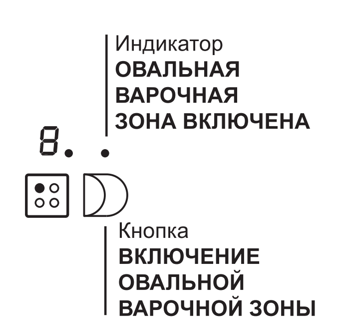
В некоторых моделях имеются расширяющиеся варочные зоны. Они могут быть разнои формы (круглои или овальнои) и различного радиуса расширения (двоиная или троиная варочная зона). Ниже приводится описание соответствующих управлении, имеющихся только в моделях, оснащенных этими функциями.

Круглая расширяющаяся варочная зона



- Кнопка **ВКЛЮЧЕНИЕ ДВОИНОИ ВАРОЧНОИ ЗОНЫ** служит для включения двоинои конфорки (*см. Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **ДВОИНАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА ВКЛЮЧЕНА**: показывает, что двоиная варочная зона включена.
- Кнопка **ВКЛЮЧЕНИЕ ТРОИНОИ ВАРОЧНОИ ЗОНЫ** служит для включения троинои конфорки (*см. Включение и эксплуатация*).
- Индикатор **ТРОИНАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА ВКЛЮЧЕНА**: показывает, что троиная варочная зона включена.

Овальная расширяющаяся варочная зона



- Кнопка **ВКЛЮЧЕНИЕ ОВАЛЬНОИ ВАРОЧНОИ ЗОНЫ** служит для включения овальной варочной зоны (см. Включение и эксплуатация).
- Индикатор **ОВАЛЬНАЯ ВАРОЧНАЯ ЗОНА ВКЛЮЧЕНА**: показывает, что овальная варочная зона включена.

Включение и эксплуатация

! На стеклянной поверхности варочной панели могут быть видны сальные следы от клея, нанесенного на прокладки Перед началом эксплуатации изделия следует удалить следы клея при помощи специального неабразивного моющего средства. В первые часы работы вы можете почувствовать запах жженой резины, который быстро пропадает.

! Через несколько секунд после подсоединения варочной панели к сети электропитания включается короткий звуковой сигнал. Только после этого можно включить варочную панель.

! При длительном нажатии на кнопки − и + происходит быстрая смена уровней мощности и минут таймера.

Включение варочной панели

Включите варочную панель, нажав кнопку примерно на одну секунду.

Включение варочных зон

Каждая зона варочной включается при помощи кнопки и регулятора мощности, состоящего из кнопок выбора мощности от 0 до 9.

- Для включения одной из варочных зон нажмите соответствующую кнопку и настройте нужную мощность при помощи кнопок выбора мощности от 0 до 9.

Выключение варочных зон

Для отключения варочной зоны выберите ее при помощи соответствующей кнопки и затем:

- Нажмите кнопку выбора мощности 0: мощность немедленно уменьшится до 0, и данная зона варочной панели отключится.

Функция power

Для ускорения нагрева варочных зон можно использовать функцию power. Включите и настроите мощность нужной варочной зоны , как описано в предыдущем параграфе. Нажмите и держите нажатой не менее 2 секунд кнопку выбора нужной варочной зоны . На дисплее попеременно будет показываться индикатор мощности, буква «**P**» и ранее заданное значение уровня мощности в течение всего времени, необходимого для достижения заданного уровня мощности. По достижении заданного уровня мощности на дисплее опять будет показываться заданный уровень мощности. Для отмены этой функции нажмите и держите нажатой не менее 2 секунд кнопку выбора варочной зоны, для которой была включена функция , или же задайте другой уровень мощности при помощи кнопок настройки мощности от 0 до 9.

Нагревательные элементы

В зависимости от модели вашей варочной панели она может быть укомплектована нагревательными элементами двух видов: галогенными и спиральными.
Галогенные элементы передают тепло посредством излучения внутренней галогенной лампы.
Такой принцип нагревания по своим характеристикам аналогичен типичным газовым конфоркам: быстрая реакция на управление, мгновенная визуализация мощности.
Спиральный нагревательный элемент состоит из нескольких спиральных сопротивлений, обеспечивающих однородное распределение тепла по всему дну посуды для оптимального приготовления любых блюд на медленном огне: рагу, соусы или для разогревания готовых блюд.

Программирование продолжительности приготовления

! Можно одновременно настроить все варочные зоны на приготовление от 1 до 99 минут.

1. Выбрать варочную зону при помощи соответствующей кнопки выбора.
2. Отрегулируйте уровень мощности.
3. Нажать кнопку программирования .
Мигает индикатор, соответствующий выбранной зоне.
4. Настроите нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок − и +.
5. Подтвердить выбор нажатием кнопки , или переключение происходит автоматически через 10 секунды.

Обратный отсчет таймера начинается сразу же. По завершении заданного приготовления раздается звуковой сигнал (в течение 1 минуты), и варочная зона выключается.
Повторите вышеописанную операцию для каждой варочной зоны, которую требуется запрограммировать.

Визуализация в случае программирования нескольких варочных зон

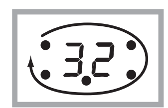
В случае программирования одной или нескольких варочных зон на дисплее показывается отсчет времени варочной зоны, на которой приготовление ближе всего к завершению, с

RS

указанием ее положения соответствующим мигающим индикатором. Индикаторы других запрограммированных варочных зон остаются включенными.
Для визуализации отсчета времени запрограммированных конфорок, нажмите несколько раз кнопку : на дисплее в заданной последовательности по часовой стрелке появится отсчет времени на таймере для всех запрограммированных конфорок, начиная с передней левой конфорки.

Изменение программирования

1. Нажмите несколько раз кнопку до тех пор, пока не будет показано время варочнои зоны, которое требуется изменить.



2. При помощи кнопок − и + задаите новую продожительность.

3. Подтвердите настроику при помощи кнопки .

Для отмены программирования выполните описанные выше операции. В пункте 2 нажмите кнопку − : продолжительность станет постепенно убывать вплоть до выключения 0. Программирование будет обнулено, и дисплеи выидет из режима программирования.

Таймер

Варочная панель должна быть включена.
Таимер служит для настроики продолжительности приготовления вплоть до 99 минут.

1. Нажмите кнопку программирования до тех пор, пока не загорится индикатор таимера .
2. Настроите нужную продолжительность приготовления при помощи кнопок − и +.

3. Подтвердите настроику при помощи кнопки .
Обратныи отсчет таимера начинается сразу же. По истечении заданного времени включится звукови сигнал (на 1 минуту).

Блокировка управлений

В процессе функционирования варочнои панели можно заблокировать ее управления во избежание случаиного изменения настроек (дети, в процессе уборки и т.д.). При помощи кнопки управления блокируются, и индикатор над этои кнопкои загорается.

Для разблокировки управлении (напр., для прерывания приготовления) необходимо: нажать кнопку на несколько секунд, индикатор погаснет, и управления разблокируются.

Выключение варочной панели

Для выключения изделия нажмите кнопку .
Если управления варочнои панели были заблокированы, они останутся заблокированными также после повторого включения варочнои панели. Для повторого включения варочнои панели необходимо сначала разблокировать управления.

Режим «demo»

Можно задать демонстрационныи режим, в котором панель управлении работает как обычно (включая кнопки программирования), но нагревательные элементы не включаются. Для перехода в режим «демо» варочная панель должна быть включена, а все варочные зоны выключены:

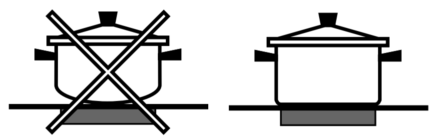
- Нажмите и держите одновременно нажатыми кнопки + и − в течение 6 секунд. По истечении 6 секунд индикатор ON/OFF и индикатор БЛОКИРОВКА УПРАВЛЕНИИ замигают на одну секунду. Отпустите кнопки + и − и нажмите кнопку ;
- на дисплее появится надпись DE и MO, и варочная панель выключится.
- при последующем включении варочная панель включается в режиме “demo”.

Для отмены этого режима выполните операции в описанном выше порядке. На дисплее появится надпись DE и OF, и варочная панель выключится. При последующем включении варочная панель включается в рабочем режиме.

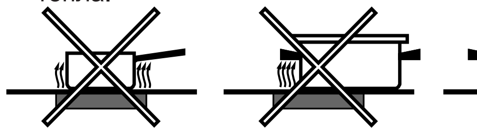
Практические советы по эксплуатации изделия

Кроме того для больше эффективности варочнои панели следует:

- Использовать посуду с плоским толстым дном, идеально прилегающим к зоне нагрева;



- Использовать посуду с дном такого диаметра, чтобы полностью закрыть варочную зону для оптимального использования всего выделяемого тепла.



- Проверить, чтобы дно используемои посуды было всегда совершенно сухим и чистым для идеального прилегания к варочнои зоне и для долгого срока службы как варочнои панели, так и самои посуды.
- Не следует использовать на даннои варочнои панели посуду, использованную на газовых конфорках. концентрация тепла на газовых конфорках может деформировать дно посуды и нарушить прилегание к варочнои зоне;

Защитные устройства

Сенсор наличия посуды

Каждая варочная зона укомплектована сенсором наличия посуды. Конфорка выделяет тепло только при наличии на неи посуды с размерами, соответствующими даннои конфорке. Мигающии индикатор может означать:

- неподходящая посуда
- посуда неподходящего диаметра
- посуда снята с варочной зоны

Индикаторы остаточного тепла

Каждая варочная зона укомплектована сенсором остаточного тепла. Этот инжикатор показывает варочные зоны, еще сохранившие опасное тепло. Если дисплеи мощности показывает H, данная варочная зона еще горячая. Например, можно использовать это остаточное тепло для поддержания блюда теплым или для топления масла или шоколада. После охлаждения варочнои зоны на дисплее мощности показывается h. После полного охлаждения варочнои зоны дисплеи отключается.

Перегрев

В случае перегрева электронных комплектующих варочная панель автоматически отключается, и на дисплее появляется F с мигающим кодом. Это сообщение пропадает, и варочная панель возвращается в рабочии режим, когда температура опускается до допустимого уровня.

Предохранительный выключатель

Изделие оснащено предохранительным выключателем, автоматически отключающим варочные зоны по истечении времени функционирования данного уровня мощности. В процессе аварииного отключения на дисплее появляется «**0**».
Пример: задняя правая варочная зона настроена на 5, передняя левая варочная зона настроена на 2. Задняя правая варочная зона отключается через 5 часа работы, передняя левая через 8 часов.

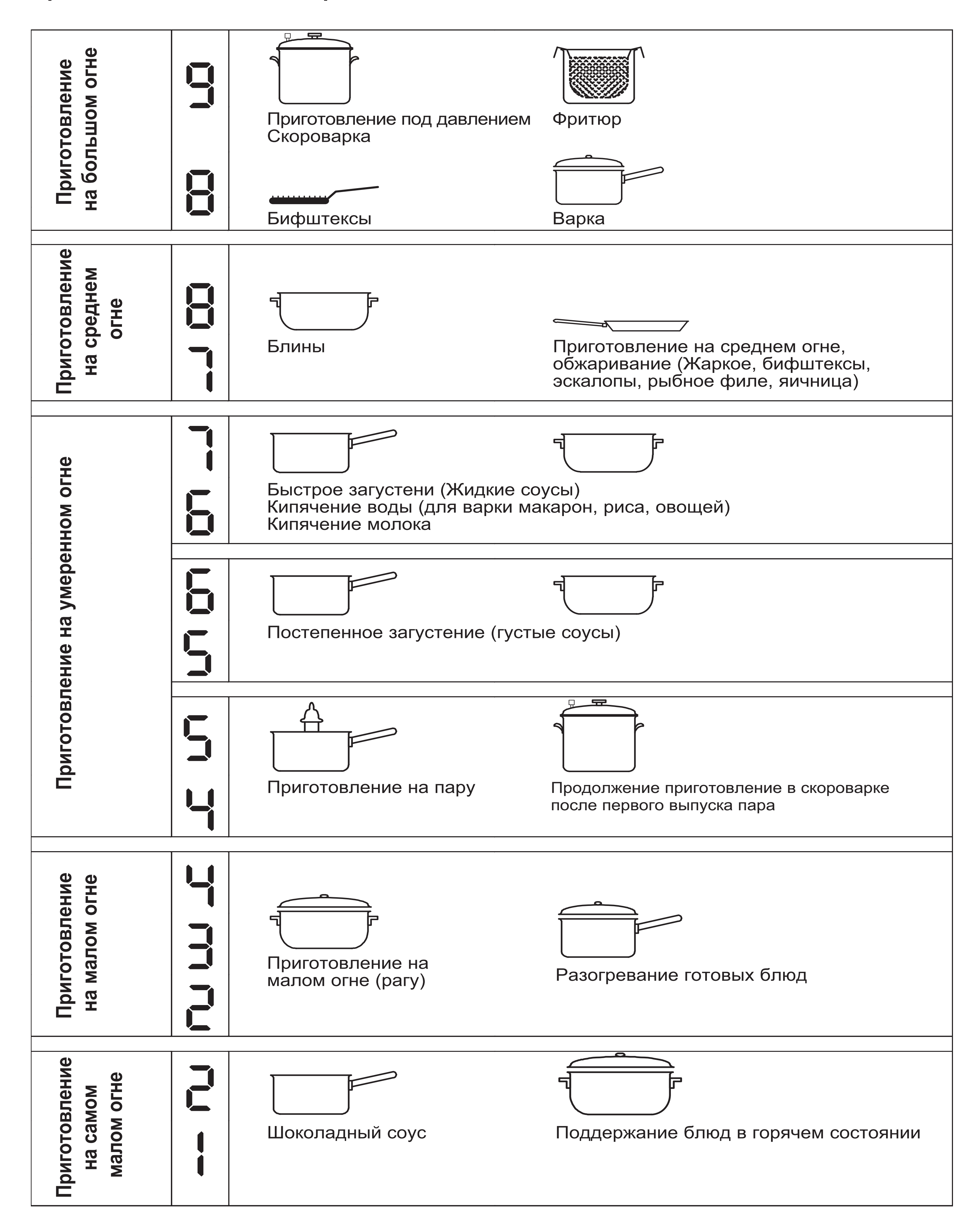
Уровень мощности	Макс. кол-во часов функционирования
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Звуковая сигнализация

Некоторые неисправности такие как:

- какои-либо предмет (посуда, столовыи прибор и т.д.) находится в зоне управлении более 10 секунд.
- утчека жидкости на зону управлении;
- при длительном нажатии на кнопку может включиться звуковои сигнал. Устраните причину неисправности для гашения звуковои сигнализации. Если причина неисправности не будет устранена, звуковои сигнал не гасится, и варочная панель выключается.

Практические советы по приготовлению блюд



Приготовление на большом огне	8 9	Приготовление под давлением Скороварка	Фритюр
		Бифштексы	Варка
Приготовление на среднем огне	7 8	Блины	Приготовление на среднем огне, обжаривание (Жаркое, бифштексы, эскалопы, рыбное филе, яичница)
Приготовление на умеренном огне	6 7	Быстрое загустени (Жидкие соусы) Кипячение воды (для варки макарон, риса, овощей) Кипячение молока	
	5 6	Постепенное загустение (густые соусы)	
	4 5	Приготовление на пару	Продолжение приготовление в скороварке после первого выпуска пара
Приготовление на малом огне	2 3 4	Приготовление на малом огне (рагу)	Разогревание готовых блюд
Приготовление на самом малом огне	1 2	Шоколадный соус	Поддержание блюд в горячем состоянии

Предосторожности и рекомендации

RS

! Изделие спроектировано и изготовлено в соответствии с международными нормативами по безопасности. Необходимо внимательно прочитать настоящие предупреждения, составленные в целях вашеи безопасности.

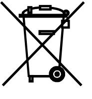
CE Данное оборудование отвечает требованиям нижеуказанных Директив Европеиского Сообщества:

- 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями
- 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) и последующими изменениями
- 93/68/CEE от 22.07.93 с последующими изменениями.
- 1275/2008 stand-by/off mode.

Общие правила безопасности

! Проверьте, чтобы вентиляционная решетка всегда была открытои. Встраиваемая варочная панель требует эффективнои вентлияции для охлаждения электронных компонентов.

- Данное изделие предназначается для непрофессионального использования в домашних условиях.
- Запрещается устанавливать изделие на улице, даже под навесом, так как воздеиствие на него дождя и грозы является чрезвычаино опасным.
- Не прикасаитесь к изделию влажными руками, босиком или с мокрыми ногами.
- **Изделие предназначено для приготовления пищевых продуктов, может быть использовано только взрослыми лицами в соответствии с инструкциями, приведенными в данном техническом руководстве. Любое другое его использование (например: отопление помещения) считается ненадлежащим и следовательно опасным. Производитель не несет ответственности за возможный ущерб, вызванный ненадлежащим, неправильным и неразумным использованием изделия.**
- Стеклокерамическая варочная панель устоичива к механическим ударам, тем не менее она может треснуть (или даже разбиться) при ударе острым предметом или инструментом. В этом случае незамедлительно отсоедините изделие от сети электропитания и обратитесь в Центр технического обслуживания.
- Избегаите касания сетевых шнуров других бытовых электроприборов к горячим частям варочнои панели.
- Помните, что температура варочных зон остается очень высокои в течение тридцати минут после их выключения. Остаточное тепло показывается также индикатором (*см. Включение и эксплуатация*).
- Держите на безопасном расстоянии от варочнои панели любые предметы, которые могут расплавиться, например, пластмасса, алюминии или изделия из сахара. Обращаите особое внимание на упаковочные материалы, полиэтиленовую или алюминиевую пленку: если оставить эти материалы на еще горячеи или теплои поверхности, они могут серьезно повредить варочую панель.
- Следите, чтобы ручки кастрюль на варочнои панели были всегда повернуты таким образом, чтобы вы не могли случаино задеть их.
- Не тяните за сетевои кабель для отсоединения вилки изделия из сетевои розетки, возьмитесь за вилку рукои.
- Перед началом чистки или технического обслуживания изделия всегда вынимаите штепсельную вилку из сетевои розетки.
- Эксплуатация изделия лицами (включая детеи) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, неопытными лицами или лицами, незнакомыми с правилами эксплуатации данного изделия, запрещается без контроля со стороны лица, отвечающего за их безопасность, или без обучения правилам пользования изделием.
- Если на вашей варочной панели имеются галогенные варочные зоне, не смотрите на них долго.
- Не разрешайте детям играть с бытовым электроприбором.
- Не кладите металлические предметы (ножи, ложки, крышки и т.д.) на варочную панель, так как они могут сильно нагреться.
- **Изделие не рассчитано на влючение посредством внешнего синхронизатора или отдельной системы дистанционного управления.**



Утилизация

- Уничтожение упаковочных материалов: соблюдаите местные нормативы с целью повторного использования упаковочных материалов.
- Согласно Европеискои Директиве 2002/96/CE касательно утилизации электронных и электрических электроприборов электроприборы не должны выбрасываться вместе с обычным городским мусором. Выведенные из строя приборы должны собираться отдельно для оптимизации их утилизации и рекуперации составляющих их материалов, а также для безопасности окружающеи среды и здоровья. Символ зачеркнутая мусорная корзинка, имеющиися на всех приборах, служит напоминанием об их отдельнои утилизации. За более подробнои информациеи о правильнои утилизации бытовых электроприборов пользователи могут обратиться в специальную государственную организацию или в магазин.

Техническое обслуживани и уход

RS

Отключение электропитания

Перед началом какои-либо операции по обслуживанию или чистке отсоедините изделие от сети электропитания.

Чистка изделия

! Не следует пользоваться абразивными или коррозивными чистящими средствами такими как спраи для чистки духовок и мангалов, пятновыводители или средства для удаления ржавчины, порошковыми чистящими средствами или абразивными губками: они могут необратимо поцарапать поверхность изделия.

! Не используите паровые чистящие агрегаты или агрегаты под высоким давлением для чистки изделия.

- В качестве регулярного ухода достаточно вымыть варочную панель влажнои губкои и затем протереть насухо кухонным бумажным полотенцем.
- Если варочная панель сильно загрязнена, используите специальное чистящее средство для стеклокерамических поверхностеи, ополосните водои и протрите насухо.
- Для удаления особо сильных загрязнении используите специальныи скребок. Удаляите загрязнения незамедлительно, не дожидаясь охлаждения изделия, во избежание затвердевания остатков пищи. Очень удобна для чистки варочнои панели мочалка из проволоки из нержавеющеи стали, специально для стеклокерамических поверхностеи, смоченная в мыльном растворе.
- Если на варочнои панели случаино расплавились какие-либо предметы или пластиковые материалы или сахар, незамедлительно удалите их скребком с еще горячеи поверхности.
- По завершении чистки варочная панель может быть обработана специальным защитным средством для ухода за стеклокерамическими поверхностями: это средство образует на поверхности варочнои панели невидимую защитную пленку, предохраняющую поверхность в случае утечек пище в процессе приготовления. Рекомендуется производить чистку, когда варочная панель едва теплая или холодная.
- Следует всегда ополаскивать варочную панель чистои водои и насухо вытирать: возможные остатки чистящих средств могут затвердеть при последующеи готовке.

Структура из нержавеющеи стали (только в моделях с рамкои)

На поверхности из нержавеющеи стали могут образоваться пятна от воды с большим содержанием извести, если она будет воздеиствовать на поверхность в течение длительного времени, или при использовании чистящих средств, содержащих фосфор. Рекомендуется тщательно ополоснуть и вытереть варочную панель после чистки. В случае случаиного проливания воды незамедлительно удалите ее.

! Некоторые варочные панели оснащены алюминиевои рамкои, похожеи на нержавеющую сталь. Для чистки рамки не используите средства, непригодные для алюминия.

Порядок демонтажа варочной панели

При необходимости демонтировать варочную панель:
1. снимите шурупы, крепящие сбоков центровочные пружины;
2. ослабьте шурупы крепежных крюков по углам;
3. выньте варочную панель из ниши.

! Не рекомендуется открывать внутренние комплектующие для попытки самостоятельно выполнить ремонт. В случае неисправности обращаитесь в Центр технического обслуживания.

Техническое описание моделей

RS

В этих таблицах для каждои модели указываются значения поглощения электроэнергии, тип нагревательного элемента и диаметр каждои варочнои зоны.

Модели варочных панелей	7HKRO 642 D X RU/HA 7HKRO 642 D Z RU/HA		7HKRO 642 TO B RU/HA 7HKRO 642 TO Z RU/HA 7HKRO 642 TO X RU/HA RO 642 TOIRFH	
Варочные зоны	**Мощность (Вт)**	**Диаметр (мм)**	**Мощность (Вт)**	**Диаметр (мм)**
Задняя левая	HD 2200/1000	210/140	HT 2300/1600/800	230/180/120
Задняя правая	H 1400	160	H 1200	145
Передняя левая	H 1200	145	H 1200	145
Передняя правая	HD 1700/700	180/120	HO 2400/1500	170x260
Общая мощность	6500		7100	

7HKRO 642 DO X RU/HA	
Мощность (Вт)	**Диаметр (мм)**
HT 2200/1000	230/180/120
H 1200	145
H 1200	145
HO 2400/1500	170x260
7000	

Условные обозначения:
H = одинарная варочная зона “hilight”
HO = овальная варочная зона “hilight”
HD = двоиная варочная зона “hilight”
HT = троиная варочная зона “hilight”



RS

Изделие:	**Электрическая рабочая поверхность**
Торговая марка: Торговый знак изготовителя:	Hotpoint ARISTON
Модель:	7HKRO 642 D X RU/HA 7HKRO 642 D Z RU/HA 7HKRO 642 TO B RU/HA 7HKRO 642 TO Z RU/HA 7HKRO 642 TO X RU/HA 7HKRO 642 DO X RU/HA RO 642 TOIRFH
Изготовитель:	Indesit Company
Страна-изготовитель:	Польша
Номинальное значение напряжения электропитания или диапазон напряжения	220-240 / 400V 3N~
Условное обозначение рода электрического тока или номинальная частота переменного тока	50/60
Класс зашиты от поражения электрическим током	Класс защиты I
АЮ 77 В случае необходимости получения информации по сертификатам соответствия или получения копий сертификатов соответствия на данную технику, Вы можете отправить запрос по электронному адресу cert.rus@indesit.com.	Данное изделие соответствует следующим Директивам Европейского Сообщества: 2006/95/CEE от 12/12/06 (Низкое напряжение) с последующими изменениями - 2004/108/CEE от 15/12/04 (Электромагнитная совместимость) с последующими изменениями - 93/68/CEE от 22/07/93 с последующими изменениями. - 2002/96CEE с последующими изменениями -1275/2008 (Stand-by/ Off mode)
Дату производства данной техники можно получить из серийного номера, расположенного под штрих-кодом (S/N XXXXXXXXX * XXXXXXXXXXX), следующим образом:	- 1-ая цифра в S/N соответствует последней цифре года, - 2-ая и 3-я цифры в S/N - порядковому номеру месяца года, - 4-ая и 5-ая цифры в S/N - числу определенного месяца и года.
Производитель:	**Indesit Company S.p.A.** Виале А. Мерлони 47, 60044, Фабриано (АН), Италия
Импортер:	**ООО "Индезит РУС"**
С вопросами (в России) обращаться по адресу:	до 01.01.2011: Россия, 129223, Москва, Проспект Мира, ВВЦ, пав. 46 с 01.01.2011: Россия, 127018, Москва, ул. Двинцев, дом 12, корп. 1

Пайдалану нұсқаулығы

ПЛИТА

GB
English,1

RS
Русский, 14

KZ
Қазақша,29

RO 642 TOIRFH
7HKRO642 DO X RU/HA
7HKRO 642 TOX RU/HA
7HKRO 642 D X RU/HA
7HKRO 642 TO B RU/HA
7HKRO 642 D Z RU/HA
7HKRO 642 TO Z RU/HA

Мазмұны

ЕСКЕРТУ!

KZ

- ЕСКЕРТУ: Құрылғы мен оның қол жететін бөліктері жұмыс кезінде қызуы мүмкін.
- Қыздыру элементтеріне тимеуге назар аударыңыз.
- 8-ге толмаған балаларға үздіксіз бақылау болмаса, құрылғыдан аулақ ұстау керек.
- Бұл құрылғыны қауіпсіз түрде қолдану бойынша кеңес не нұсқау берілген және ықтимал қауіп-қатерлерді түсінетін жағдайда, оны 8-ге толған балалар мен дене, сезіну немесе ой қабілеті төмен немесе тәжірибесі мен білімі жеткіліксіз адамдар қолдана алады. Балаларға құрылғымен ойнауға болмайды. Балаларға бақылаусыз құрылғыны тазалауға және оған қызмет көрсетуге болмайды.
- ЕСКЕРТУ: Плитада майға тамақ пісірген кезде бақылап тұрмау қауіпті болуы және өрт шығуға әкелуі мүмкін.
- Өртті ЕШҚАШАН сумен өшіруші болмаңыз, оның орнына құрылғыны өшіріп, жалынды жабыңыз, мысалы қақпақпен немесе өртенбейтін матамен.
- ЕСКЕРТУ: Өрт қаупі бар: пісіру беттерінде заттарды сақтамаңыз.
- ЕСКЕРТУ: Шыны мен керамикадан жасалған бет шатынаған болса, тоқ соғу мүмкіндігінің алдын алу үшін құрылғыны өшіріңіз.
- Құрылғыда ешқашан бу тазартқышты немесе шаңсорғышты пайдаланбаңыз.
- Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен басқарылуға арналмаған.
- Металл заттарды (пышақтар, қасықтар, таба қақпақтары, т.б.) конфоркаға қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- Пайдаланғаннан кейін плитаны басқару элементінің көмегімен өшіріңіз, таба детекторына сенбеңіз.

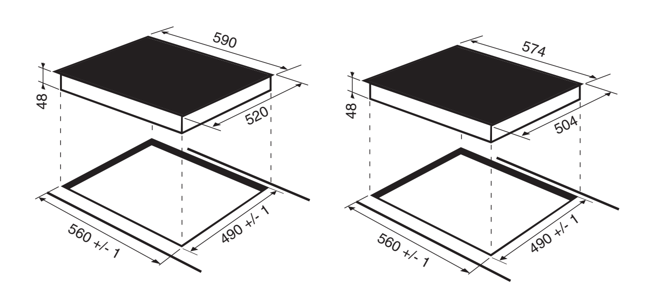
Орнату

! Жаңа құрылғыны іске қоспас бұрын нұсқаулық кітапшасын мұқият оқып шығыңыз. Мұнда құрылғыны қауіпсіз қолдану, орнату және оны күту туралы маңызды ақпараттар қамтылған.
! Келешекте анықтама ретінде қарау үшін пайдалану нұсқаулығын сақтап қойыңыз. Оны құрылғының кез келген жаңа иесіне беріңіз.

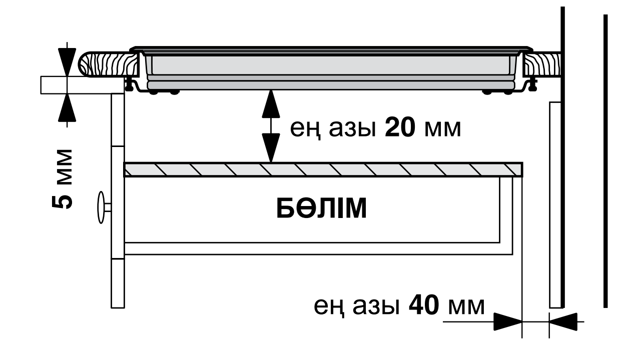
Орналастыру

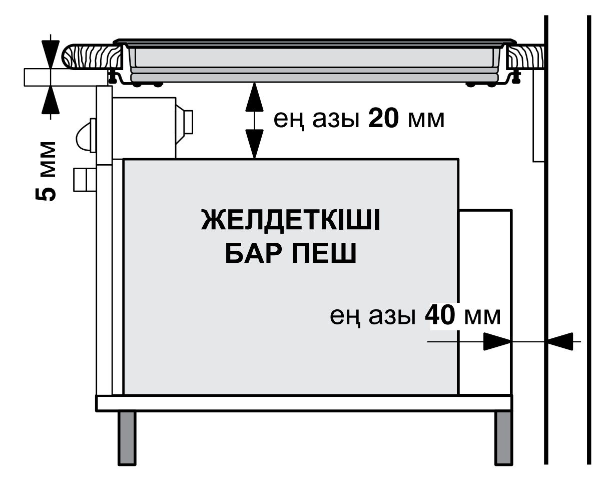
! Орау материалдарын балалардың қолы жетпейтін жерде сақтаңыз. Тынысы тарылу немесе тұншығып қалу қаупін туғызуы мүмкін (*«Сақтандырулар мен кеңестер» бөлімін қараңыз*).
! Құрылғыны берілген нұсқаулыққа сүйене отырып білікті маман орнатуы қажет. Құрылғы дұрыс орнатылмаған жағдайда, адамдар мен жануарлар өміріне қауіп төндіруі немесе мүлікті зақымдауы мүмкін.

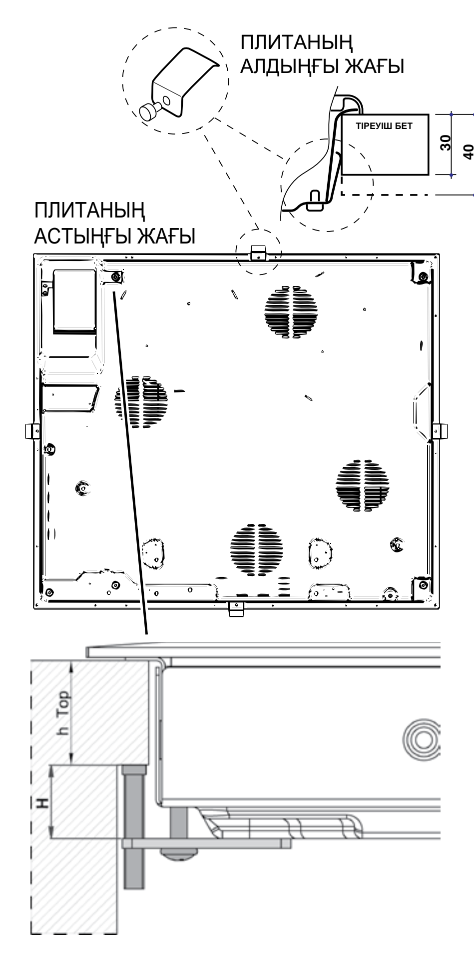
Бекітілген құрылғы
Құрылғының дұрыс жұмыс жасауын қамтамасыз ету үшін қолайлы шкафты қолданыңыз.
- Құрылғы қойылатын бет шамамен 100°С-қа дейін қызуға төзімді болуы тиіс.
- Құрылғы пеш үстіне орнатылатын болса, ол мәжбүрлі желдеткіш салқындату жүйесімен жабдықталған болуы қажет.
- Плитаны ыдыс жуу машинасының үстіне орнатпаңыз: бұл мүмкін болмаса, екі құрылғы арасына оларды бөліп тұратын, су өткізбейтін құралды қойыңыз.
- Орнатылатын плитаға байланысты, шкаф мынадай өлшемдерге ие болуы тиіс (*суретті қараңыз*):



Желдету
Тиісті желдетудің болуын қамтамасыз ету және айналадағы беттердің қызып кетуіне жол бермеу үшін плитаны төмендегідей орналастыру керек:
- Артқы қабырғадан кем дегенде 40 мм аралық болуы тиіс.
- Орнату қуысы мен астындағы шкаф арасында кем дегенде 20 мм аралық қалуы керек.
- Құрылғы маңында тұрған және плитаның үстіңгі жағына қарағанда биік ас үйі шкафтары плитаның шетінен кем дегенде 600 мм-ге алыс орналасуы тиіс.







KZ

KZ

Бекіту

Құрылғыны өте тегіс тіреуіш бетке орнату қажет. Дұрыс бекітпеу салдарынан туындаған кез келген деформациялар плитаның мүмкіндіктері мен жұмысына әсер етуі мүмкін.

Бекіту ілмектеріне бұралатын бұрандалардың ұзындығын таңдаған кезде тіреуіш беттің қалыңдығын ескеру қажет:

- 30 мм болса: 17,5 мм бұрандалар
- 40 мм болса: 7,5 мм бұрандалар

Плитаны төмендегідей бекітіңіз:
1. Плитаның әр бір жағының ортасындағы тесіктерге 4 туралау серіппелерін бекіту үшін қысқа, ұшы тегіс бұрандаларды қолданыңыз.
2. Плитаны қуысқа орналастырып, ол дәл ортада тұрғанына көз жеткізіңіз де, плита тіреуіш бетке бекітілгенше бар жағынан басыңыз.
3. Шеттері көтеріңкі плиталар үшін: Плитаны қуысына кіргізгеннен кейін, 4 бекіту ілмектерін (әрбірінің өз шегесі бар) плитаның төменгі жиектеріне кіргізіп, шыны тіреуіш бетке орныққанша, оларды ұзын әрі ұштары үшкір бұрандалармен орындарына бекітіңіз.

! Туралау серіппелерінің бұрандаларына қол жеткізу мүмкін болуы тиіс.

! Қауіпсіздік стандарттарын орындау үшін, орнатылғаннан кейін құрылғы электр бөліктерге тимеуі тиіс.

! Құрылғының қауіпсіз жұмыс істеуін қамтамасыз ететін барлық бөліктері арнайы құралдардың көмегімен ғана алынатындай болуы тиіс.

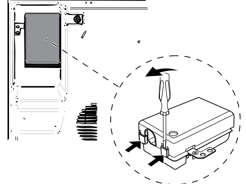
Токқа жалғау

! Қауіпсіздік себептеріне сәйкес және пешті алу оңай болуы үшін плитаны және кез келген ендірілген пешті токқа жалғау бөлеу жасалуы керек.

Контактілер тақтасы

Құрылғының астыңғы жағында әртүрлі ток желілеріне арналған жалғау қорабы бар (сурет тек нұсқау ретінде берілген және сатып алынған үлгінің дәл суреті емес).





Бір фазалық қосылым

Плитада алдын ала жалғанған ток кабелі бар, ол бір фазалық қосылымға арналған. Сымдарды төмендегі кесте мен сызбаларда берілген нұсқауларға сәйкес жалғаңыз:

Кернеу мен электр желісінің жиілігі	Электр кабелі	Сымдарды жалғау
230-240 В 1+N ~ 220-240 В 1+N ~ 50/60 Гц	⏚ N L	⏚ : сары/жасыл **N**: екі көк сым бірге **L**: қоңыр мен қара бірге

Қосылымдардың басқа түрлері

Ток желісі төмендегілердің біріне сәйкес келсе:
Кернеу мен электр желісінің жиілігі
• 400 В - 2+N ~ 50/60 Гц
• 220-240 В 3 ~ 50/60 Гц
• 230-240 В 3 ~ 50/60 Гц
• 400 В - 2+2N ~ 50/60 Гц
Сымдарды бөліп, оларды төмендегі кесте мен сызбаларда берілген нұсқауларға сәйкес жалғаңыз:

Кернеу мен электр желісінің жиілігі	Электр кабелі	Сымдарды жалғау
400 В - 2+N ~ 50/60 Гц 230-240 В 3 ~ 220-240 В 3 ~ 50/60 Гц	⏚ N L1 L2	⏚ : сары/жасыл; N: екі көк сым бірге L1: қара L2: қоңыр
400 В - 2+2N ~ 50/60 Гц	⏚ N1 N2 L1 L2	⏚ : сары/жасыл; N1: көк N2: көк L1: қара L2: қоңыр

Ток желісі төмендегілердің біріне сәйкес келсе:
Кернеу мен электр желісінің жиілігі
• 400 В 3 - N ~ 50/60 Гц
былай істеңіз:

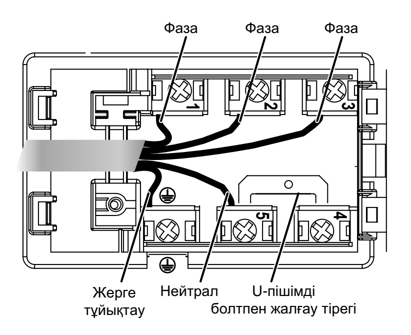
! Бірге берілетін кабель орнатудың мына түрлеріне жарамайды.

1. Тиісті ток кабелін қолданыңыз, H05RR-F немесе одан жоғары, өлшемдері дұрыс (кабельдің көлденең қимасы: 25 мм).
2. Контактілер тақтасын ашу үшін қақпақтың шеткі ілмектеріне бұрағыш салып көтеріңіз (*Контактілер тақтасының суретін қараңыз*).
3. Қажетті қосылым түріне сәйкес кабельдің қыспа бұрандасы мен контактілер тақтасының бұрандаларын босатып, жалғау тіректерін төмендегі кесте мен сызбаларда көрсетілгендей орналастырыңыз.
4. Төмендегі кесте мен сызбаларда берілген мәліметке сәйкес сымдарды орналастырып, серіппелердің барлық бұрандаларын мүмкін болғанша мықтап қатайту арқылы құрылғыны қосыңыз.

Кернеу мен электр желісінің жиілігі	Электр қосылымдары	Контактілер тақтасы
400 В 3-N ~ 50/60 Гц	1 L1, 2 L2, 3 L3, 4–5 N, ⏚	Үш фазалық 400

5. Кабельдің қыспа бұрандасын қатайту арқылы ток кабелін бекітіңіз де, одан кейін қақпақты орнына салыңыз.

Үш фазалық 400



Электр кабелін желіге қосу

Құрылғы электр желіге тікелей қосылатын болса, контактілерінің арасында кем дегенде 3 мм аралығы бар жан-жақты айырып-қосқышты орнату қажет.

! Орнатушы дұрыс ток байланысын жасағанына және оның қауіпсіздік шараларына сәйкес екендігіне сенімді болуы қажет.

Құрылғыны токқа қоспастан бұрын төмендегілерді тексеріңіз:

- Құрылғы жерге қосылған және штепсельдік ұш заңға сәйкес болып табылады.
- Розетка құрылғыда орналасқан негізгі деректер кестесінде көрсетілген құрылғының ең жоғарғы күшіне төзімді.
- Кернеу негізгі деректер кестесінде көрсетілген мәндер ауқымында.
- Розетка құрылғының штепсельдік ұшына сәйкес келеді. Розетка штепсельдік ұшқа сәйкес болмаса, өкілетті маманнан оны ауыстырып беруді өтініңіз. Бірнеше розеткалар мен ұзартқыш сымдарын пайдаланбаңыз.

! Құрылғы орнатылғаннан кейін электр кабелі мен розетка жақын жерде болуы қажет.

! Кабель иілмеуі немесе қысылмауы қажет.

! Кабель жиі тексеріліп, тек өкілетті маманның көмегімен ғана алмастырылуы тиіс.

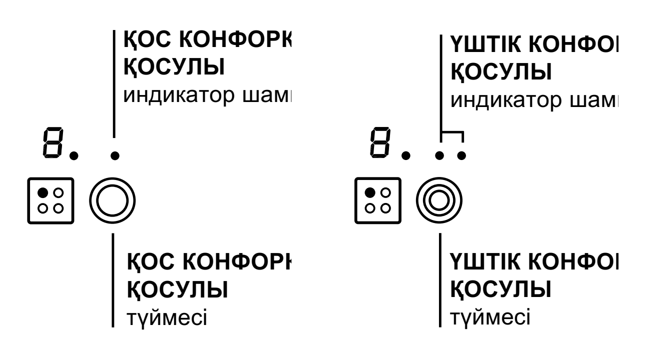
! Қауіпсіздік шаралары сақталмаған жағдайда өндіруші жауапкершілікті өз мойнына алудан бас тартады.

! Ток кабелін ешбір себепке байланысты ажыратпаңыз не ауыстырмаңыз. Оны ажырату немесе ауыстыру кепілдіктің және CE белгісінің күшін жояды. INDESIT компаниясы бастапқы ток кабелін ауыстырудан/ажыратудан туындаған жазатайым оқиғаларға немесе зақымдарға жауапты болмайды. Ауыстыруды тек INDESIT компаниясының өкілетті маманы жасаса және түпнұсқалық бөлшекті қолданса ғана жасауға болады.

Кеңейтілетін пісіру аймақтары

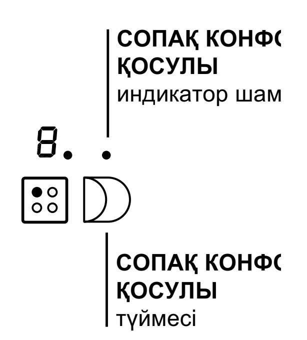
Кейбір үлгілер кеңейтілетін пісіру аймақтарымен жабдықталған. Олар дөңгелек немесе сопақ және әртүрлі кеңейтілуі мүмкін (олар екі немесе үш конфорка болуы мүмкін). Басқару элементтерінің тізімі төменде берілген (бұл басқару элементтері тек кеңейтілетін пісіру аймақтары опциясы бар үлгілерде болады).

Дөңгелек кеңейтілетін конфорка



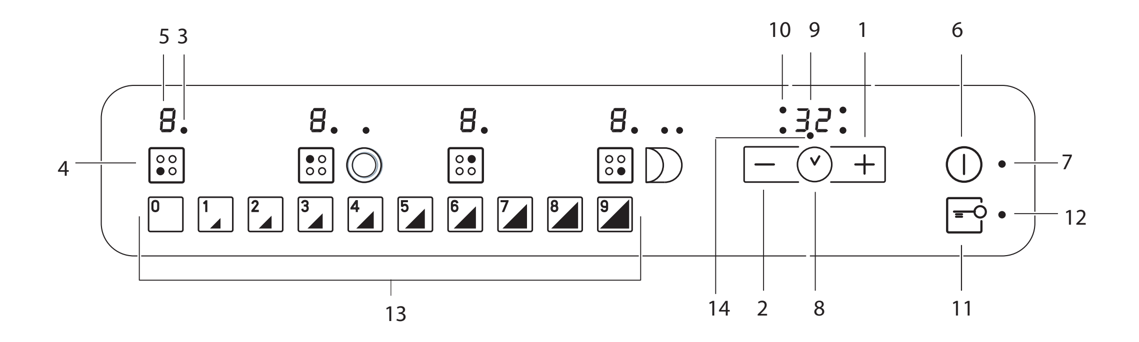
- **ҚОС КОНФОРКА ҚОСУЛЫ** түймесі қос конфорканы қосады (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).
- **ҚОС КОНФОРКА ҚОСУЛЫ индикатор шамы қос конфорка қосылғанын көрсетеді.**
- **ҮШТІК КОНФОРКА ҚОСУЛЫ** түймесі үштік конфорканы қосады (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).
- **ҮШТІК КОНФОРКА ҚОСУЛЫ индикатор шамы үштік конфорка қосылғанын көрсетеді.**

Сопақ кеңейтілетін конфорка



- **СОПАҚ КОНФОРКА ҚОСУЛЫ** түймесі сопақ конфорканы қосады (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).
- **СОПАҚ КОНФОРКА ҚОСУЛЫ** индикатор шамы сопақ конфорка қосылғанын көрсетеді.

Құрылғы сипаттамасы
Басқару тақтасы



Бұл нұсқаулықта сипатталған басқару тақтасы тек мысал ретінде берілген: ол сіздің құрылғыңыздың тақтасына дәл сәйкес келмеуі мүмкін.

1 **УАҚЫТТЫ КӨБЕЙТУ** түймесі таймерде орнатылған уақыт мәнін арттырады *(«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз)*.

2 **УАҚЫТТЫ АЗАЙТУ** түймесі таймерде орнатылған уақыт мәнін азайтады*(«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз)*.

3 **ПІСІРУ АЙМАҒЫН ТАҢДАУ** түймесі таңдалған белгілі бір пісіру аймағын көрсетеді және сондықтан әртүрлі реттеу мүмкін.

4 **ПІСІРУ АЙМАҒЫН ТАҢДАУ** түймесі қажетті пісіру аймағын таңдау үшін пайдаланылады.

5 **ҚУАТ** индикаторы ағымдағы қызу деңгейін көрсетеді.

6 **ҚОСУ/ӨШІРУ** түймесі құрылғыны қосады және өшіреді.

7 **ҚОСУ/ӨШІРУ** индикатор шамы құрылғы қосылғанын немесе өшірілгенін көрсетеді.

8 **БАҒДАРЛАМА ТАЙМЕРІ** түймесі пісіру бағдарламаларының уақыттарын басқарады (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).

9 **БАҒДАРЛАМА ТАЙМЕРІ** дисплейі қай бағдарлама таңдалғанын көрсетеді (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).

10 **БАҒДАРЛАМАЛАНҒАН ПІСІРУ АЙМАҒЫ** индикатор шамдары пісіру бағдарламасы барысында қай пісіру аймағы қолданыста екенін көрсетеді (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).

11 **БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ ҚҰЛПЫ** түймесі плита параметрлеріне байқаусыз өзгеріс енгізуге жол бермейді (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).

12 **БАСҚАРУ ТАҚТАСЫНЫҢ ҚҰЛПЫ** индикатор шамы басқару тақтасының құлыпталғанын көрсетеді (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).

13 **ПІСІРУ АЙМАҒЫНЫҢ ҚУАТЫН ТАҢДАУ** түймелері конфорканы қосады және қуатты басқарады (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).

14 **ТАЙМЕР** индикатор шамы таймер қосылғанын көрсетеді

! Бұл өнім күту режимінде қуат тұтынуды шектеуге қатысты соңғы Европалық Директиваның талаптарына сәйкес келеді.
2 минут ішінде ешбір әрекет орындалмаса, қалдық қызу индикатор шамдары өшіп, желдеткіш (бар болса) тоқтағаннан кейін құрылғы автоматты түрде «өшірулі режимге» өтеді.
ҚОСУ/ӨШІРУ түймесі басылғанда құрылғы жұмыс режиміне оралады.

***** Тек кейбір модельдерде болады.

Қосу және пайдалану

KZ

! Аралық қабаттағы желім шыныда май іздерін қалдырады. Құрылғыны пайдаланбас бұрын оны қырмайтын тазалағыш затпен алып тастауға кеңес береміз. Пайдаланудың алғашқы сағаттарында тез кетіп қалатын резеңкенің иісі шығады.

! Ток желісіне қосылғаннан бірнеше секундтан кейін сигнал беріледі. Енді плитаны қосуға болады.

! Егер **-** немесе **+** түймесі ұзақ басылса, дисплейде қуат деңгейлері және таймер минуттары тез өзгереді.

Плитаны қосу

Плитаны қосу үшін ⏻ түймесін шамамен бір секунд басып тұрыңыз.

Пісіру аймақтарын қосу

Әрбір пісіру аймағы таңдау түймесімен

басқарылады және қуатты реттеу құралы қос **-** пен **+** түймесінен тұрады.

- Пісіру аймағын қолдануды бастау үшін тиісті басқару түймесін басып, **-** пен **+** түймелерінің көмегімен қажетті қуат деңгейін (0 мен 9 арасында) орнатыңыз.

Қуат функциясы

Пісіру аймақтарының қуат функциясын қызу уақыттарын қысқарту үшін қолдануға болады. Алдыңғы параграфта айтылғандай қажетті пісіру аймағын қосып, ол үшін қуат деңгейін орнатыңыз. Қажетті пісіру аймағына тиісті таңдау түймесін басып, кем дегенде 2 секунд ұстап тұрыңыз. Қажетті қуат деңгейіне жеткенше қуат деңгейінің индикаторында «P» әрпі мен бұған дейін орнатылған қуат деңгейі ауысып көрсетіледі. Бұл деңгейге жеткеннен кейін дисплей орнатылған қуат деңгейін көрсетіп тұрады. Бұл функцияны өшіру үшін функциясы қосылған пісіру аймағына сәйкес келетін таңдау түймесін кем дегенде 2 секунд басып, ұстап тұрыңыз; немесе, **-** пен **+** түймелерінің көмегімен басқа қуат деңгейін таңдаңыз.

Пісіру аймақтарын өшіру

Пісіру аймағын өшіру үшін оны тиісті таңдау түймесімен таңдаңыз да:

- **-** түймесін басыңыз: пісіру аймағының қуаты өшкенше біртіндеп азаяды.

Қыздыру элементтері

Құрылғы үлгісіне байланысты екі түрлі қыздыру элементі орнатылуы мүмкін: галогендік және жылу жашқыш элементтер.
Галогендік элементтер ішіндегі галогендік шамдардан қызуды сәулелендіру арқылы шығарады.
Олар газ жаққыштарға ұқсас сипаттарға ие: оларды басқару оңай және орнатылған температураларға жылдам жетеді, солайша қуат деңгейін дереу көруге мүмкіндік береді.
Жылу жашқыш элементтер тағам пісірілетін ыдыстың түбінде қызудың бірқалыпты таралуын қамтамасыз ететін бірнеше шарғыдан тұрады, солайша баяу жалынмен пісіруді сәтті атқаруға болады, мысалы бұқтырылған тағамдар, соустар немесе қайта қыздырылатын тағамдар үшін.

Пісіру ұзақтығын бағдарламалау

! Барлық пісіру аймақтарын 1 мен 99 минут аралығындағы мерзімге бір уақытта бағдарламалауға болады.

1. Тиісті таңдау түймесінің көмегімен пісіру аймағын таңдаңыз.
2. Пісіру аймағының қуат деңгейін реттеңіз.
3. бағдарламалау түймесін басыңыз. Таңдалған аймаққа сәйкес келетін индикатор шамы жыпылықтай бастайды.
4. **-** пен **+** түймелерінің көмегімен пісіру ұзақтығын орнатыңыз.
5. түймесін басу арқылы растаңыз немесе 10 секундтан кейін автоматты түрде таңдау жасалады.

Таймер дереу кері санай бастайды. Шамамен 1 минут сигнал беріліп тұрады да, орнатылған бағдарлама аяқталған кезде пісіру аймағы өшеді.
Бағдарламалағыңыз келетін әрбір конфорка үшін жоғарыдағы процедураны қайталаңыз.

Бірнеше бағдарламаны пайдалану және дисплей

Егер бір немесе бірнеше конфорка бағдарламаланса, дисплейде ең аз уақыты қалған конфоркаға қатысты деректер көрсетіледі және конфорканың орнына сәйкес келетін шам жыпылықтайды.
Бағдарламаланған басқа конфоркаларға сәйкес келетін шамдар жанып тұрады.

Бағдарламаланған басқа конфоркалардың қалған уақытын көрсету үшін түймесін қайта-қайта басыңыз: конфоркалардың қалған уақыты алдыңғы сол жақ конфоркадан басталып, сағат тілі бағытымен бірінен кейін бірі көрсетіледі.

Бағдарламаны өзгерту

1. Өзгерткіңіз келетін ұзақтық көрсетілгенше түймесін қайта-қайта басыңыз.
2. Жаңа ұзақтықты орнату үшін түймелерін пайдаланыңыз.
3. түймесін басу арқылы растаңыз.

Бағдарламадан бас тарту үшін жоғарыдағы нұсқауларды орындаңыз.

2-қадамда, - түймесін басыңыз: ұзақтық біртіндеп азайып, 0-ге жетеді де, өшеді. Бағдарлама бастапқы қалпына келеді де, дисплей бағдарламалау режимінен шығады.

Таймер

Плита қосылған болуы тиіс.
Таймерді 99 минутқа дейінгі ұзақтықты орнату үшін қолдануға болады.

1. бағдарламалау түймесін таймердің индикатор шамы жанғанша басып тұрыңыз.
2. Қажетті ұзақтықты - пен + түймелерінің көмегімен орнатыңыз.
3. түймесін басу арқылы растаңыз.

Таймер дереу кері санай бастайды. Уақыт біткенде дыбыс сигналы беріледі (бір минут).

Басқару тақтасының құлпы

Плита қосулы кезде, параметрлерге байқаусыз өзгеріс енгізуге (балалар енгізбеуі үшін, тазалау кезінде енгізбеу үшін және т.б.) жол бермеу үшін пештің басқару элементтерін құлыптауға болады.

Басқару тақтасын құлыптау үшін түймесін басыңыз: түйменің үстіндегі индикатор шамы жанады. Басқару элементтерінің кез келгенін қолдану үшін (мысалы пісіруді тоқтату үшін) бұл функция өшіру қажет. түймесін біраз басып тұрыңыз, сонда индикатор шамы өшеді де, құлып функциясы алынады.

Плитаны өшіру

Құрылғыны өшіру үшін түймесін басыңыз.
Егер басқару тақтасының құлпы қосылған болса, плита қайта қосылған кезде де, басқару элементтері әлі құлыпталып тұрады. Плитаны қайтадан қосу үшін алдымен құлып функциясын өшіру керек.

«Demo» режимі

Плитаны демонстрация режиміне орнатуға болады, бұл кезде барлық басқару элементтері әдеттегідей жұмыс істейді, бірақ қыздыру элементтері қосылмайды. «Демо» режимді қосу үшін плитаны конфоркалардың барлығын өшіріп қосу керек.

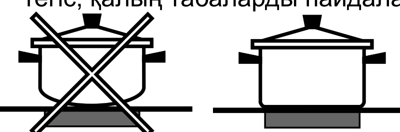
- + пен - түймелерін бір уақытта 6 секунд басып, ұстап тұрыңыз. 6 секунд өткеннен кейін ҚОСУ/ӨШІРУ және БАСҚАРУ ЭЛЕМЕНТТЕРІ ҚҰЛЫПТАУЛЫ индикатор шамдары бір секунд жыпылықтайды. + пен - түймелерін жіберіп, түймесін басыңыз;
- Дисплейде «DE» және «MO» мәтіні көрсетіледі де, плита өшеді.
- Плита қайтадан қосылғанда, ол «демо» режиміне орнатылады.

Бұл режимнен шығу үшін жоғарыдағы процедураны орындаңыз. Дисплейде «DE» және «OF» мәтіні көрсетіледі де, плита өшеді. Ол келесі рет қосылған кезде, плита әдеттегідей жұмыс істейді.

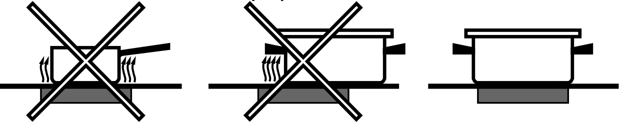
Құрылғыны пайдалану бойынша кеңестер

Плита көмегімен жақсы нәтиже алу үшін:

- Пісіру аймағын толығымен қолдану үшін асты тегіс, қалың табаларды пайдаланыңыз.



- Қызуды толық пайдалану үшін конфорканы толық жабатындай диаметрі үлкен табаны пайдаланыңыз.



- Толығымен пайдалану және пісіру аймақтары мен тағам пісіретін ыдыстың қызмет ету мерзімін ұзарту үшін тағам пісіретін ыдыстың асты таза әрі құрғақ болуын әрдайым қамтамасыз етіңіз.
- Газ оттығында пайдаланылған ыдысты пайдаланбаңыз: газ оттығындағы қызу табаның қалпын бұзып, оның толық тимеуіне себеп болады.

Қауіпсіздік құрылғылары

Қалдық қызу индикаторлары

Әрбір пісіру аймағы қалдық қызу индикаторымен жабдықталған. Бұл индикатор қай пісіру аймақтарының температурасы әлі жоғары екенін білдіреді. Қуат дисплейінде H көрсетілсе, демек пісіру аймағы әлі ыстық. Мысалы, тағамды жылы ұстауға немесе май не шоколадерітуге болады.

Пісіру аймағы суығанда қуат дисплейінде h көрсетіледі. Пісіру аймағы жеткілікті суығанда дисплей сөнеді.

Қызып кетуден қорғау

Егер электрондық элементтер қызып кетсе, плита автоматты түрде өшеді және дисплейде алдымен F әрпі, одан кейін жыпылықтаған сан көрсетіледі. Температура қолайлы деңгейге жеткенде бұл хабарлама өшеді де, плитаны қайта пайдалану мүмкін болады.

Қауіпсіздік айырып-қосқышы

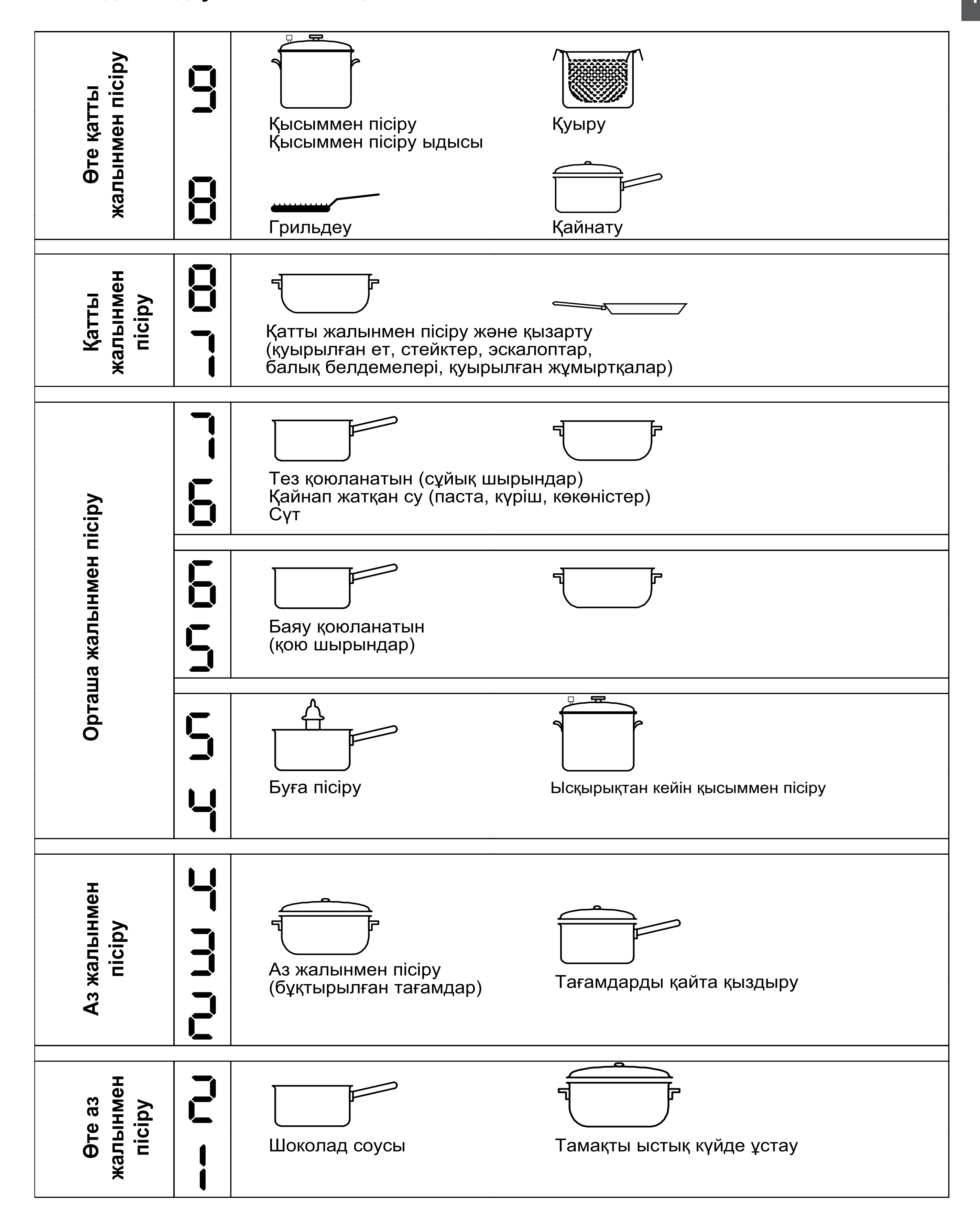
Құрылғыда белгілі бір қуат деңгейінде, белгілі бір уақыт бойы жұмыс істеп тұрған пісіру аймақтарын автоматты түрде өшіретін қауіпсіздік айырып-қосқышы бар. Қауіпсіздік айырып-қосқышы қосылған кезде, дисплейде «0» көрсетіледі.
Мысалы: артқы оң жақ конфорка 5-ке орнатылды және 5 сағат үзіліссіз жұмыс істегеннен кейін өшеді, ал алдыңғы сол жақ конфорка 2-ге орнатылды және 8 сағаттан кейін өшеді.

Қуат деңгейі	Ең көп жұмыс істеу уақыты, сағат
1	9
2	8
3	7
4	6
5	5
6	4
7	3
8	2
9	1

Сигнал

Бұл да бірнеше әдеттен тыс жағдайды білдіруі мүмкін:
- Бір зат (таба, ыдыс-аяқ, т.б.) басқару тақтасына 10 секундтан көп уақытқа қойылды.
- Басқару тақтасына бірдеңе төгілді.
- Бір түйме тым ұзақ басылып тұрды. Жоғарыдағы жағдайлардың барлығы сигналдың берілуіне себеп болуы мүмкін. Сигналды өшіру үшін ақаулықтың себебін жойыңыз. Ақаулықтың себебі жойылмаса, сигнал беріліп тұра береді де, плита өшеді.

Тағам дайындау бойынша кеңес



Өте қатты жалынмен пісіру	8 9	Қысыммен пісіру Қысыммен пісіру ыдысы Грильдеу	Қуыру Қайнату
Қатты жалынмен пісіру	7 8	Қатты жалынмен пісіру және қызарту (қуырылған ет, стейктер, эскалоптар, балық белдемелері, қуырылған жұмыртқалар)	
Орташа жалынмен пісіру	6 7	Тез қоюланатын (сұйық шырындар) Қайнап жатқан су (паста, күріш, көкөністер) Сүт	
	5 6	Баяу қоюланатын (қою шырындар)	
	4 5	Буға пісіру	Ысқырықтан кейін қысыммен пісіру
Аз жалынмен пісіру	2 3 4	Аз жалынмен пісіру (бұқтырылған тағамдар)	Тағамдарды қайта қыздыру
Өте аз жалынмен пісіру	1 2	Шоколад соусы	Тамақты ыстық күйде ұстау

Сақтандырулар мен кеңестер

KZ

! Бұл құрылғы халықаралық қауіпсіздік стандарттарына сай жасақталып, дайындалған. Төмендегі ескертулер қауіпсіздік ережелерін ескерту мақсатында берілген және оны мұқият оқып шығу қажет.

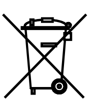
CE Бұл құрылғы Еуропа экономикалық қауымдастығының келесі нұсқауларына сай келеді:

- 2006 жылғы 12-сәуірдегі 73/95/EEC (төмен кернеу туралы) директивасы және одан кейінгі түзетулер;
- 2004 жылғы 15-желтоқсандағы 2004/108/EEC (электромагниттік үйлесімділік туралы) директивасы және одан кейінгі түзетулер;
-1993 жылғы 22-шілдедегі 93/68/EEC директивасы және одан кейінгі түзетулер;
- 1275/2008 күту/өшірулі режимге байланысты директива.

Жалпы қауіпсіздік

! Желдеткіш торының артындағы ауа кіретін жер ешқашан жабылмауын қамтамасыз етіңіз. Шынында, ендірілген плитаға, құрылғыда қолданылатын электрондық құрамдас бөліктерді суыту үшін қолайлы желдету берілуі тиіс.

- Құрылғы үйде қолдануға арналған, оны коммерциялық немесе өндірістік тұрғыда қолдануға болмайды.
- Жабық жер болса да, құрылғыны сыртта қолданбау қажет. Құрылғыны қорғаусыз жаңбыр мен боранда қалдыру аса қауіпті.
- Құрылғыны жалаң аяқ немесе қол-аяғыңыз ылғал болғанда ұстамаңыз.
- Құрылғыны кітапшада берілген нұсқауларға сай, тек ересек адамдар ғана тағам дайындау мақсатында пайдалануы тиіс. Плитаны үстелдің үстіңгі тақтайы немесе азық-түлік бөлетін тақтай ретінде пайдаланбаңыз.
- Шыны керамикалық плита соққыларға шыдамды, бірақ ол қатты істік затпен ұрғанда жарылып (тіпті сынып) кетуі мүмкін. Егер мұндай жағдай болса, құрылғыны дереу электр тоғынан суырып қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.
- Басқа электр құрылғыларының электр кабельдері плитаның ыстық бөліктеріне жақындамайтынына көз жеткізіңіз.
- Пісіру аймақтары сөндірілгеннен кейін кемінде отыз минут салыстырмалы түрде ыстық болатынын есте сақтаңыз. Қалдық қызу бар болған кезде индикатор шамы ескерту береді (*«Қосу және пайдалану» бөлімін қараңыз*).
- Еритін заттарды плитадан алыс ұстаңыз, мысалы пластмасса, алюминий немесе құрамында көп қанты бар өнімдер. Пластикалық үлдірді, алюминий фольгасын немесе қаптамаларды қолданғанда аса мұқият болыңыз: егер оларды әлі ыстық беттерге қойсаңыз, олар плитаны қатты зақымдауы мүмкін.
- Байқаусыздықтан күйіп қалмау үшін табалардың тұтқаларын әрдайым плитаның ортасына қарай бұрып қойыңыз.
- Құрылғыны өшіргенде розеткадан әрдайым айырғышты ұстап тартыңыз, кабельден тартып суырмаңыз.
- Құрылғыны электр желісінен ажыратпай ешқашан тазалау немесе күтім көрсету жұмыстарын жасамаңыз.
- Құрылғыны физикалық, сезімталдық және психикалық қабілеттері төмен адамдар (балалар да кіреді), тәжірибесіз немесе өнімнен хабары жоқ кез келген адамның қолданбауы тиіс. Мұндай адамдарға, кем дегенде, қауіпсіздіктерін қамтамасыз ететін біреулер жетекші болуы керек немесе құрылғының жұмысына қатысты кіріспе нұсқаулары берілуі тиіс.
- Бар болса, пісіру аймақтарында галоген шамдарына ұзақ қарамаңыз.
- Балаларға құрылғымен ойнауға рұқсат етпеңіз.
- Плитаға металдан жасалған заттарды (пышақтар, қасықтар, таба қақпақтары, т.б.) қоймаңыз, себебі олар қызып кетуі мүмкін.
- **Құрылғы сыртқы таймермен немесе бөлек қашықтан басқару жүйесімен пайдаланылуға арналмаған.**



Қоқысқа тастау

- Орау материалдарын тастаған кезде: ораманың қайта пайдаланылуы мүмкін болатындай жергілікті заңды қадағалаңыз.
- Электр және электроникалық құралдардың қалдықтарына (WEEE) қатысты 2002/96/EC Еуропа заңнамасына сәйкес үй құрылғылары қалыпты қатты қалалық қалдық айналымын пайдаланып жойылмауы тиіс. Қоршаған орта мен халық денсаулығына тиетін зиянның алдын ала отырып, жарамсыз құрылғылар қайта пайдалану мен машина ішіндегі материалдарды өңдеу құнын оңтайландыру мақсатында бөлек жиналуы керек. Барлық өнімдердегі сызылған қоқыс жәшігі өнім иесінің бөлектелген қоқыс жинауға қатысты міндетін еске салады.
Жарамсыз үй құрылғыларын дұрыс жоюға қатысты қосымша ақпарат алу үшін өнім иелері халыққа қызмет көрсету орталығына немесе олардың жергілікті өкілдеріне хабарласа алады.

Күтім және техникалық қызмет көрсету

KZ

Құрылғыны өшіру

Кез келген бір жұмысты бастамастан бұрын құрылғыны токтан ажыратыңыз.

Құрылғыны тазалау

! Қырғыш немесе таттандыратын тазартқыш заттарды (мысалы, барбекю жасайтын құралдар мен пештерді тазалауға арналған спрейлер), дақ кетіргіштерді, тат кетіргіштерді, ұнтақ тазартқыш заттарды немесе қырғыш беттері бар губкаларды пайдаланбаңыз: олар құрылғы беттерін біржола сызып тастауы мүмкін.

! Құрылғыны ешқашан бу тазартқышымен немесе шаңсорғышпен тазаламаңыз.

- Әдетте, плитаны дымқыл губкамен жуып, сорғыш ас үй сүлгісімен құрғату жеткілікті.
- Плита өте кір болса, оны арнайы шыны керамиканы тазалау затымен ысқылап, одан кейін жақсылап шайыңыз да, кептіріңіз.
- Сонда да кетпей қойған кірден тазалау үшін қолайлы қырғышты пайдаланыңыз. Төгілген тамақ қатып қалмауы үшін, құрылғының суғанын күтпей-ақ, оны дереу сүртіп алыңыз. Шыны керамикалық беттерге арналған, тот баспайтын болат сымдарынан жасалған губканы сабын суға малып жуу арқылы жақсы нәтижеге қол жеткізе аласыз.
- Егер плита үстінде пластикалық немесе құрамында қант бар заттар байқаусыз ерітілсе, ллита беті әлі ыстық кезде оларды қырғышпен дереу алып тастаңыз.
- Тазалағаннан кейін, плитаны арнайы қорғағыш күтім өнімімен өңдеуге болады: бұл өнім қалдыратын көзге көрінбейтін үлдір плитаның бетін пісіру кезінде таматын тамшылардан қорғайды. Бұл күтім процедурасын құрылғы жылы (ыстық емес) немесе суық кезде орындау керек.
- Құрылғыны таза сумен шайып, жақсылап кептіруді ұмытпаңыз: қалдықтар кейін пісірген кезде жабысып, қатып қалуы мүмкін.

Тот баспайтын жақтау (тек сыртқы жақтауы бар үлгілерде)

Тот баспайтын болатқа оның бетінде ұзақ уақыт тұрған қаттылығы жоғары су немесе құрамында фосфор бар тазалағыш заттар дақ түсіруі мүмкін. Тазалағаннан кейін, бетті жақсылап шайып, кептірген жөн. Бетке су төгілсе, оны тез әрі жақсылап кептіріңіз.

! Кейбір плиталарда тот баспайтын болатқа ұқсас алюминийден жасалған жақтау болады. Алюминийге қолдануға келмейтін ешбір тазалағыш немесе май жоятын өнімдерді пайдаланбаңыз.

Плитаны бөлшектеу

Плитаны бөлшектеу қажет болса:
1. Әр жағында туралау серіппелерін ұстап тұрған бұрандаларды босатыңыз.
2. Әр бұрышында бекіту ілмектерін ұстап тұрған бұрандаларды босатыңыз.
3. Плитаны орнату қуысынан шығарып алыңыз.

! Құрылғыны өз басыңызбен жөндеуге тырыспаңыз. Құрылғы бұзылса, қызмет көрсету орталығына хабарласыңыз.

Үлгілердің техникалық сипаттамасы

KZ

Бұл кестеде барлық үлгілер үшін қуат сору мәндері, қыздыру элементтерінің түрі және әрбір пісіру аумақтарының диаметрі берілген.

Плиталар	7HKRO 642 D X RU/HA 7HKRO 642 D Z RU/HA		7HKRO 642 TO B RU/HA 7HKRO 642 TO Z RU/HA 7HKRO 642 TO X RU/HA RO 642 TOIRFH	
Пісіру аймағы	**Қуат (Вт)**	**Диаметр (мм)**	**Қуат (Вт)**	**Диаметр (мм)**
Артқы сол жақ	HD 2200/1000	210/140	HT 2300/1600/800	230/180/120
Артқы оң жақ	H 1400	160	H 1200	145
Алдыңғы сол жақ	H 1200	145	H 1200	145
Алдыңғы оң жақ	HD 1700/700	180/120	HO 2400/1500	170x260
Толық қуат	6500		7100	

Плиталар	7HKRO 642 DO X RU/HA	
Пісіру аймағы	**Қуат (Вт)**	**Диаметр (мм)**
Артқы сол жақ	HD 2200/1000	230/180/120
Артқы оң жақ	H 1200	145
Алдыңғы сол жақ	H 1200	145
Алдыңғы оң жақ	HO 2400/1500	170x260
Толық қуат	7000	

Шартты белгілер:
H = бір конфорка
HO = сопақ конфорка
HD = қос конфорка
HT = үштік конфорка



01/2013 - 195101081.02
XEROX FABRIANO